



Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
<p><b>FERIE</b></p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Epinards Bio moulinsés</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Pâques</b></p> <p>Crudités Bio en salade (salade, carottes, maïs)</p> <p>Pâtes de pâques IGP</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
Lundi 8 Avril 2024	Mardi 9 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024
<p><b>Végé</b></p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio</p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt sucré du Buissonnet</p>	<p>Notre tzatziki de radis Bio sur toast</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Carottes Bio au cumin</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est Pâques !  
 Découvrez les menus sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



# Le Menu de la Cantine



Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
<b>Carottes râpées Bio</b> Potée de bœuf Pommes noisette Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Salade de pépinettes <b>Merlu MSC sauce basilic</b> <b>Purée de panais Bio</b> Bleu à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Pizza <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <b>Choux fleur Bio mornay</b> Petit moulé <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Nos lasagnes Bio</b> <b>aux légumes du soleil Bio</b> Petit beurre Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
Pâté de campagne <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> <b>Carottes Bio aux oignons</b> Edam <b>Purée de fruits Bio</b>	Taboulé <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Petits pois Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 Notre mousse de haricots blancs sur toast <b>Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio</b> Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Concombres Bio au fromage blanc</b> Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques) Galettes de légumes Cotentin Notre cake à la noix de coco
Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
 <b>Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b> <b>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</b> Petit moulé Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé espagnole <b>Nuggets de poulet Bio</b> <b>Courgettes Bio moulinées</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Betteraves Bio</b> Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> et ses dès de mimolette Parmentier de brandade Mousse au chocolat



**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**




*Bonnes vacances de printemps*

