

Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Salade de betteraves et maïs</p> <p>Axoia de bœuf RAV (Race à Viande)</p> <p>Frite</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Notre frittata Bio aux oignons</b></p> <p><b>Epinards Bio béchamel à l'emmental</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><b>Pomme BIO</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Couscous de boulette</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Notre flan vanille</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Quenelles BIO sauce aurore</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Banane BIO</b></p>
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
<p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Tortis</p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce curry</b></p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Ragoût de bœuf RAV (Race à Viande)</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Kiwi BIO</b></p>	<p>Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p><b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Notre cake aux amandes</b></p>


**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**

*C'est le printemps !*


**Bonnes vacances**



Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Colin MSC sauce tomate basilic</b></p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Wok de bœuf RAV (Race à Viande)</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Kiwi BIO</b></p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p><b>Loubia de dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p><b>Salade de fruits Bio</b></p>	<p><b>Carbonara de saumon MSC</b></p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Banane BIO</b></p>	<p><b>Notre cake aux olives et fromage</b></p> <p><b>Notre omelette Bio</b></p> <p><b>Mouliné de courgettes Bio</b></p> <p>Liégeois chocolat</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p><b>Végé</b></p> <p>Gratin de gnocchis tomate mozzarella</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Notre purée de fruits</b></p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Pomme BIO</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Colin MSC sauce citron</b></p> <p><b>Epinards Bio béchamel à l'emmental</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><b>Notre moelleux à l'ananas</b></p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du Travail</p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*Fruit de saison*

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Origine France

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
 **Menu végétarien**  
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats 
  Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.