

Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Mercredi 3 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Sauté de dinde Label rouge <i>Pois chiches à la provençale</i></p> <p>Polenta Bio à la tomate</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture en pot</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Colin MSC sauce oignons</p> <p>Epinards Bio moulinés - Patates douces Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pâques</p> <p>Pâtes de pâques IGP</p> <p>à l'agneau et bœuf <i>Bolognaise de saumon</i></p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
Lundi 8 Avril 2024	Mardi 9 Avril 2024	Mercredi 10 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024
<p>Végé</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>local</p> <p>MENUS TERROIR</p> <p>Coleslaw de céleris Bio</p> <p>Chipolatas <i>Merlu MSC sauce provençale</i></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt sucré du Buissonet</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de quillettes Bio du pêcheur au thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio - Purée de patates douces Bio</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Notre tzatziki de radis Bio sur toast</p> <p>Paleron de bœuf au jus <i>Galette de soja</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Carottes Bio au cumin - Coquillettes</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

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





C'est Pâques !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Mercredi 17 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
Carottes Bio râpées Potée de bœuf Mitonné de flageolets Frites (four) Liégeois chocolat	Merlu MSC sauce basilic Purée de panais Bio Bleu à la coupe  Fruit Bio de saison	 Tajine de pois chiches Bio Semoule Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza Bio Jambon blanc Bio Omelette Choux fleur Bio mornay - Riz IGP  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio Ramequin de fromage blanc et confiture (pot)
Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Mercredi 24 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
Pâté de campagne Rillettes de thon Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio aux oignons Purée de fruits Bio	Poulet rôti Label rouge Filet de colin MSC meunière Petits pois Bio - Purée de patates douces Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché sauce pizzaïole Merlu MSC sauce tomate Tortis Bio Flan chocolat	 Notre mousse de haricots blancs sur toast Riz IGP Bio pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio Ramequin de fromage blanc et miel (pot)	Concombres Bio au fromage blanc Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques) Polenta Bio Notre cake à la noix de coco
Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Mercredi 1er Mai 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)  Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Ramequin de fromage blanc et confiture en pot	Salade de blé Bio espagnole Sauté de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce crème Courgettes Bio moulinées - Polenta Fruit Bio de saison	FERIE	Couscous de boulettes de bœuf Bio Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Parmentier Bio 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 