



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>V^{égé} 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>Betteraves Bio</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Pois chiches à la provençale</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Crudités en salade Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf</p> <p>à la boloanaise de saumon</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>V^{égé} Oeuf dur Bio mazonnaise</p> <p>Pan 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>Merlu sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Notre tzatziki de radis Bio sur toast</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Galette de soja</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

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

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



Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard
Egalim



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 Pommes noisette Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce basilic Purée de panais Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	 Pamplemousse Bio Tajine de pois chiche Semoule Gouda Purée de fruits Bio	Pizza Jambon blanc Label rouge Omelette Choux fleur Bio mornay Petit moulé Fruit Bio de saison	 Salade verte Bio Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio Petit beurre Ramequin de fromage blanc et sucre
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 Edam Purée de fruits Bio	Taboulé Poulet rôti Label rouge Filet de colin meunière Petits pois Bio Camembert bio à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché sauce pizzaïole Omelette Tortis Brie Flan chocolat	 Notre mousse de haricots blancs sur toast Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Concombres Bio au fromage blanc 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	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 Petit moulé Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé espagnole Nuggets de poulet Bio Nuggets de blé Courgettes Bio moulignées Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	FERIE	Betteraves Bio Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Parmentier de brandade Pont l'évêque AOP à la coupe Mousse au chocolat



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




Bonnes vacances de printemps

