



















Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Salade de betteraves Bio et dès de brebis Colin MSC sauce tomate origan / Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de pépinettes Notre omelette au four Bio aux oignons  / Petits pois Bio Emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio Semoule Bio <i>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</i> Bûche mi-chèvre à la coupe   Crème dessert chocolat	Notre cake tomate basilic Nuggets de blé  / Mouliné d'épinards Bio Comté AOP à la coupe   Fruit de saison Bio
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio <i>Tortellinis au fromage sauce tomate Bio</i> Yaourt sucré   Fruit de saison Bio Local	Salade de blé au pesto Merlu MSC sauce curry / Purée de carottes Bio   Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio artisanale	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Ragoût de bœuf <i>Ragoût de lentilles Bio</i> Boulgour bio Coulommiers à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre Bio et maïs mayonnaise Rôti de porc <i>Saumon MSC sauce citron</i> Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Brie à la coupe   Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Chili de haricots rouges  / Riz IGP Notre cake aux amandes


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*
 *pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

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**
 Repas de substitution   **Aide UE à destination des écoles**

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



Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Taboulé Bio Saucisse de Toulouse <i>Quenelles Bio sauce tomate basilic</i> Petits pois Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Axoa de bœuf <i>Axoa de colin MSC</i> Pommes de terre Bio au four Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles et maïs Loubia de dinde Label Rouge <i>Loubia de haricots blancs</i> Carottes sautées Bio Bûche de mi-chèvre à la coupe Salade de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Ossau Iraty AOP à la coupe Liégeois chocolat	Pizza au fromage Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné de courgettes Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
Carottes râpées Bio Végé Gratin de gnocchis tomate mozzarella / Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes et lentilles Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Epinards Bio béchamel Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Paupiette de veau sauce provençale <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Pommes rissolées Bio Crème dessert vanille	Salade de betteraves et maïs Bio Wok de bœuf <i>Saumon MSC sauce oseille</i> Haricots verts Bio Gouda Notre moelleux à l'ananas	FERIE Fête du Travail

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps !
Bonnes vacances

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
 Repas de substitution
Aide UE à destination des écoles
 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.