



Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Mercredi 03 Avril	Jeudi 04 Avril	Vendredi 05 Avril
<b>FERIE</b>	Tapenade verte sur toast 1	Salade verte	<b>Taboulé BIO</b> 1	Coleslaw sauce cocktail 7
	Tapenade noire sur toast 1	croûtons et dès d'emmental 1 7	<b>Salade de pâtes BIO</b> 1	Œuf mayonnaise 3 7
	<b>Colin MSC sauce citron</b> 4	Rôti de porc	<b>Omelette BIO</b> 3	<b>Pâtes de pâques IGP</b> 1
	Haricots verts	Purée de pommes de terre 1 7 3	<b>aux pommes de terre BIO</b>	au mijoté d'agneau et de boeuf 1
	<b>Riz IGP</b> 1	Brocolis à la crème 7	<b>Carottes BIO</b>	Petits pois 1
	<b>Cantal AOP à la coupe</b> 7	Fromage blanc sucré 7	<b>Camembert BIO à la coupe</b> 7	Plateau de fromages 7
	<b>Comté AOP</b> 7	Yaourt sucré 7	<b>Saint paulin BIO à la coupe</b> 7	Notre fondant au chocolat blanc et pépites de chocolat au lait 7 3 1 8
	Corbeille de fruits BIO 1 2	Corbeille de fruits BIO	Corbeille de fruits BIO 1 2	Lapin de Pâques 8



Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- Poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

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





Lundi 08 Avril	Mardi 09 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
<p>Rillettes de sardines 4 7</p> <p>Rougaill de saucisses 1</p> <p><b>Riz IGP</b> 1</p> <p>Haricots beures</p> <p>Vache picon 7</p> <p>Kiri 7</p> <p>Flan caramel 3 7</p> <p>Flan chocolat 8 3 7</p>	<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Salade de maïs et thon 4</p> <p>Beignets de calamars et citron 7 3 14</p> <p>Pâtes 1</p> <p>Épinards</p> <p>Petit suisse sucré 7</p> <p>Yaourt sucré 7</p> <p>Corbeille de <b>fruits BIO</b></p>	<p>Salade de pâtes au pesto</p> <p><b>Salade de riz IGP au surimi</b> 1 4</p> <p>Galopin de veau au jus 1</p> <p>Galettes de légumes 7 3</p> <p>Boulgour 1</p> <p>Tomme blanche 7</p> <p>Coulommiers à la coupe 7</p> <p>Corbeille de <b>fruits BIO</b></p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Salade de haricots verts BIO</b></p> <p><b>Sauté de bœuf BIO</b> 1</p> <p><b>Polenta BIO sauce tomate</b> 1 7</p> <p><b>Carottes BIO</b></p> <p><b>Bûche de chèvre BIO à la coupe</b> 7</p> <p><b>Brie BIO à la coupe</b> 7</p> <p><b>Yaourt aromatisé BIO</b> 7</p> <p><b>Petits suisses aromatisés BIO</b> 7</p>	<p>Notre quiche au fromage 1 3 7</p> <p>Chili sin carne 1</p> <p>Brocolis</p> <p><b>Riz IGP</b> 1</p> <p>Plateau de fromages 7</p> <p>Corbeille de <b>fruits BIO</b></p>

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

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



Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Salade de pépinettes 1	<b>Carottes râpées BIO</b> 10	Feuilleté au fromage 1 7	Notre pizza au fromage 7 1	Salade verte 10
Salade de riz thon mayonnaise 4 1	<b>Betteraves BIO</b> 10			Concombres 10
Pâtes 1	<b>Poulet rôti BIO</b>	Tajine de pois chiches 1	<b>Filet meunière MSC et citron</b> 4 1 7 3	Nuggets de blé 1
à la bolognaise 7	<b>Pommes rissolées BIO + Ketchup</b>	et ses légumes	Petits pois	Ecrasé de pommes de terre
Haricots verts	<b>Brocolis BIO</b>	 Semoule 1	<b>RIZ IGP</b> 1	 Carottes sautées
Coulommiers à la coupe 7	<b>Saint paulin BIO à la coupe</b> 7	Petit moule 7	Yaourt sucré 7	Plateau de fromages 7
Emmental à la coupe 7	<b>Camembert BIO à la coupe</b> 7	Chanteneige 7	Petit suisse sucré 7	Liégeois vanille 7
Corbeille de fruits BIO	<b>Purée de pommes BIO</b>	Salade de fruits BIO	Corbeille de fruits BIO	Liégeois chocolat 8 7
				

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

## Bonnes vacances de printemps





Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Taboulé ①	Pâté de campagne	Salade verte BIO	Wrap à la macédoine ③ ⑦ ①	Coleslaw sauce cocktail ⑦ ③ ⑩
Salade de pommes de terre	Rosette	Carottes râpées BIO	Salade de haricots verts	Concombres
Steak haché	Gratin de tortis	Rôti de porc BIO	Frittata aux oignons ③	Parmentier
Carottes BIO	à la mozzarella ⑦ ①	Blé BIO	Ratatouille	de lieu ③ ④ ⑦
Riz IGP ①	Haricots beurres	aux petits légumes BIO ①	Boulgour ①	Brocolis
Camembert à la coupe ⑦	Petit suisse sucré ⑦	Saint paulin BIO à la coupe ⑦	Edam ⑦	Plateau
Brie à la coupe ⑦	Yaourt sucré ⑦	Coulommiers BIO à la coupe ⑦	Gouda ⑦	de fromages ⑦
Corbeille de fruits BIO	Purée de poires	Flan chocolat BIO ⑧ ③ ⑦	Corbeille de fruits BIO	Notre millas ⑦ ③ ①
	Purée de pommes fraises	Flan caramel BIO ③ ⑦		

Les allergènes



## Développement Durable

Du 20 au 26 septembre


Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





# Le Menu de la Cantine




Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Taboulé	Pâté de campagne	<b>Salade verte BIO</b>	Wrap à la macédoine	Coleslaw sauce cocktail
Salade de pommes de terre	Rosette	<b>Carottes râpées BIO</b>	Salade de haricots verts	Concombres
Steak haché	Gratin de tortis	<b>Rôti de porc BIO</b>	Frittata aux oignons	Parmentier
<b>Carottes BIO</b>	à la mozzarella	<b>Blé BIO</b>	Ratatouille	de lieu
<b>Riz IGP</b>	Haricots beurres	<b>aux petits légumes BIO</b>	Boulogour	Brocolis
Camembert à la coupe	Petit suisse sucré	<b>Saint paulin BIO à la coupe</b>	 Edam	Plateau de fromages
Brie à la coupe	Yaourt sucré	<b>Coulommiers BIO à la coupe</b>	Gouda	
Corbeille de <b>fruits BIO</b>	Purée de poires	<b>Flan chocolat BIO</b>	Corbeille de <b>fruits BIO</b>	Notre millas
	Purée de pommes fraises	<b>Flan caramel BIO</b>		

**Les allergènes**



## Développement Durable

**Du 20 au 26 septembre**  
**Suivez nous 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**



**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.