Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
FERIE Lundi de Pâques	Notre tortillas Bio de pommes de terre Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Taboulé Beignet de calamars et citron Epinards Bio moulinés - patates douces Bio Fruit Bio de saison	Pâques Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat Lapin de Pâques
Lundi 8 Avril 2024	**Mardi 9 Avril 2024**	**Jeudi 11 Avril 2024**	**Vendredi 12 Avril 2024**
Végé Pané de blé Courgettes Bio à la tomate - boulgour Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleris Bio Rougail de sauicsses Riz IGP - brocolis Bio Flan caramel	Notre tzatziki de radis Bio sur toast Paleron de bœuf au jus Purée de pommes de terre - choux fleur Bio mornay Crème dessert vanille	Notre cake tomate et basilic Bâtonnets de colin MSC panés et citron Carottes Bio au cumin - coquillettes Purée de fruits Bio

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

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
Carottes Bio râpées Potée de bœuf Pommes noisette - épinards bio mornay Liégeois chocolat	Merlu MSC sauce basilic Purée de panais Bio Bleu à la coupe Fruit Bio de saison	Pizza Jambon blanc Label rouge Choux fleurs Bio mornay - riz IGP Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio Ramequin de fromage blanc et sucre

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Bonnes vacances de printemps

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

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