





Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Salade de betteraves Bio Colin MSC sauce tomate origan <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre roux	Notre omelette au four Bio aux oignons / Petits pois Bio Emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tajine de dinde Label Rouge Semoule Bio <i>Couscous de pois chiches Bio</i> Crème dessert chocolat	Sauté de porc <i>Nuggets de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Petit moulé nature Fruit de saison Bio
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Salade verte Bio Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio <i>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</i> Yaourt nature et sucre roux	Merlu MSC sauce curry <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Purée de carottes Bio Sablé du Nord Purée de fruits Bio artisanale	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Ragoût de bœuf Bio <i>Ragoût de lentilles Bio</i> Mouliné de potiron Bio Flan caramel	Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise Rôti de porc <i>Pané de blé</i> Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Notre cake aux amandes	Chili de haricots rouges / Riz IGP Brie à la coupe Fruit de saison Bio


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



Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Quenelles Bio sauce tomate basilic</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p><i>Potée de flageolets Bio</i></p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p>Loubia de dinde Label Rouge</p> <p><i>Loubia de haricots blancs</i></p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Carbonara de saumon MSC</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Petit suisse nature et sucre roux</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>tomate mozzarella</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes et lentilles</p> <p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Epinards Bio béchamel</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Steak haché sauce provençale</p> <p><i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Wok de bœuf Bio</p> <p><i>Wok de lentilles corails Bio</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Notre moelleux à l'ananas</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du Travail</p>

 **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**

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