



Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</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>Pâques</p> <p>Crudités en salade Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Pâtes de pâques IGP</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
Lundi 8 Avril 2024	Mardi 9 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024

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

C'est Pâques !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
Jambon blanc bio	Taboulé	Notre mousse de haricots blancs sur toast	Concombres Bio au fromage blanc
Quenelles Bio sauce aurore	Poulet rôti Label rouge	Riz IGP pilaf et son rapé avec	Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)
Carottes Bio aux oignons	Petits pois Bio	ses haricots verts Bio	Galettes de légumes
Edam bio	Camembert à la coupe	Yaourt sucré	Cotentin
Purée de fruits Bio	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Notre cake à la noix de coco
Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)	Salade de blé espagnole	Betteraves Bio	Carottes Bio râpées
Macaronis Bio à l'arrabiata Bio	Nuggets de poulet Bio	Couscous de boulettes de bœuf bio et ses légumes bio	et ses dès de mimolette
Petit moulé	Courgettes Bio moulinées	Emmental bio	Parmentier
Ramequin de fromage blanc et sucre	Bûche de chèvre à la coupe	Fruit Bio de saison	de brandade
	Fruit Bio de saison		Mousse au chocolat

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

 

Bonnes vacances de printemps 