



Lundi 1er Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p><b>V</b>égé</p> <p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental</p> <p><b>Notre tortillas de pommes de terre</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Lozère</b> Yaourt aromatisé de Lozère</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p><b>Lozère</b> vache à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Pâques</b></p> <p><b>Crudités en salade Bio</b> (salade, carottes, maïs)</p> <p><b>Pâtes de pâques IGP</b> à l'agneau et bœuf</p> <p><i>Pâtes de pâques à la bolognaise végétale</i></p> <p><b>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</b></p> <p><b>Lapin de Pâques</b></p>
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril

**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

**V**égé **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.

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Pâté de campagne Tapenade sur toast  Quenelles sauce aurore  <b>Carottes Bio aux oignons</b>  Edam   <b>Purée de fruits Bio Artisanale</b>	Taboulé   <b>Poulet rôti Label Rouge</b>  Crêpe au fromage  <b>Petits pois Bio</b>  Camembert à la coupe   <b>Fruit Bio de saison</b> 	Mousse de haricots blancs sur toast   <b>Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots vets Bio</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit Bio de saison</b> 	<b>Concombre Bio au fromage blanc</b>  <b>Colin MSC</b> sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)  Pané de blé et ketchup  Galettes de légumes  Cotentin  <b>Notre gâteau au yaourt et à la crème de châtaignes des Cévennes</b> 
Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
<b>Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b>  <b>Macaronis Bio semi complet</b>   <b>à l'arrabiata Bio</b>  Petit moulé  Ramequin de fromage blanc et <b>sucre Bio équitable</b>	Salade de blé Espagnole  <b>Nuggets de poulet Bio</b> Nuggets de blé <b>Courgettes Bio moulins</b>  Pavé de Lozère à la coupe   <b>Fruit Bio de saison</b> 	<b>Betteraves Bio</b>  Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes  Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b> 	 <b>Carottes Bio râpées</b> et ses dés d'emmental  <b>Parmentier Bio</b> de brandade  <b>Parmentier Bio végétal</b>  Mousse au chocolat



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



**Bonnes vacances de printemps**

