

Lundi 4 Avril

Salade de penne parisienne
 Paleron au jus
 Pané fromager
 Purée de brocolis
 Chanteneige
 Compote de pomme des Cévennes



Mardi 5 Avril

Salade verte
 Mitoné de flageolets aux épices de Dorothée
 Blé
 Coulommiers à la coupe
 Flan chocolat



Jeudi 7 Avril

Carottes râpées
 Hachis parmentier
 Parmentier de soja
 Lapin de Pâques
 Île flottante



Vendredi 8 Avril

Quiche aux asperges Maison
 Beignets de calamars et citron
 Nuggets de blé
 Haricots verts persillés
 Petit suisse sucré
 Fruit de saison



Lundi 11 Avril

Mélange de crudités (salade, carottes, maïs) et dés d'emmental
 Emincé de bœuf au curry
 Emincé de soja au curry
 Semoule
 Fromage blanc nature et sucre

Mardi 12 Avril

Crêpe au fromage
 Jambon blanc
 Galette de blé épinards
 Purée de choux fleurs
 Camembert à la coupe
 Fruit de saison



Jeudi 14 Avril

Salade de blé au pesto
 Tortilla
 pomme de terre et oignons
 Mouliné d'épinards et croûtons
 Fromage fouetté
 Gâteau à la fleur d'oranger Maison



Vendredi 15 Avril

Soupe de légumes
 Brandade parmentière
 Parmentier de lentilles
 Picharon
 Fruit de saison



NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a-minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard**, fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan**.

C'est Pâques !
 Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

lundi 18 Avril

Mardi 19 Avril

Jeudi 21 Avril

Vendredi 22 Avril

LUNDI DE
PÂQUES

Mélange de crudités
(chou rouge, salade verte, maïs)
Poulet rôti
Omelette
Pommes noisette
 Lozère vache
Mousse au chocolat

Macédoine sauce cocktail
Raviolis au bœuf
Raviolis à l'aubergine
sauce tomate
Petit suisse sucré
Ananas



Radis-beurre
Duo de pois chiches et riz
Carottes en gratin
Crème anglaise
Madeleine

Lundi 25 Avril

Mardi 26 Avril

Jeudi 28 Avril

Vendredi 29 Avril

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).
100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a-minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

C'est la saison !
DE L'ANANAS
Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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