

Lundi 4 Avril	Mardi 5 Avril	Mercredi 6 Avril	Jeudi 7 Avril	Vendredi 8 Avril
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paleron au jus</p> <p><b>Brocolis en gratin</b></p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Compote de poire</b></p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p> <b>Flageolets aux épices</b></p> <p>Blé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Ananas</b></p>	<p> <b>Duo de carottes râpées</b> (jaune et orange)</p> <p><b>Hachis parmentier</b></p> <p>d'agneau</p> <p><b>Lapin de Pâques</b></p> <p><b>Île flottante</b></p>	<p><b>Quiche aux asperges Maison</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Mercredi 13 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Jambon blanc</b></p> <p><b>Choux fleurs mornay</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Pamplemousse</b></p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Lapin de Pâques</b></p>	<p> <b>Salade de pommes de terre aux légumes</b></p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleri mayonnaise</b></p> <p>Coquillettes au saumon</p> <p> <b>Ossau iraty à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

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

**Nos charcuteries** sont 100% françaises.

**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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



**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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

**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	Mercredi 20 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	<b>Mélange de crudités</b> (chou rouge, salade verte)  <b>Poulet rôti</b>  Pommes noisette <b>Chaource à la coupe</b> Mousse au chocolat	Pizza  Terrine de merlu  <b>Haricots verts</b> Brie à la coupe  <b>Compote</b>	<b>Macédoine sauce cocktail</b>  Raviolis au bœuf sauce tomate Petit suisse sucré  <b>Ananas</b>	<b>Salade verte</b> <b>Duo de pois chiches et riz</b> <b>Carottes en gratin</b> Crème anglaise Madeleine
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Mercredi 27 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
<b>Betteraves</b>  Saucisse de Toulouse  Lentilles Camembert à la coupe Crème dessert caramel	<b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Lasagnes de soja</b> Yaourt sucré  <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b>  Boulettes de bœuf sauce provençale Pommes rissolées Emmental à la coupe  Flan vanille	<b>Salade verte</b>  Rôti de veau  <b>Purée de patates douces</b> <b>Munster à la coupe</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	Maïs aux légumes  Bâtonnets de colin panés et citron  <b>Choux fleur mornay</b> Vache picon  <b>Gâteau noix de coco Maison</b>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

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

**Nos charcuteries** sont 100% françaises.

**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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



**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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

**Cake Maison**  
**À LA NOIX DE COCO**  
 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.