Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

PÉLISSANNE — BIEN VIVRE EN PROVENCE —

Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Mercredi 3 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
FERIE Lundi de Pâques	Végé Salade verte Bio Notre tortillas Bio de pommes de terre Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Betteraves Bio et dès d'emmental Sauté de dinde Label Rouge Polenta à la tomate Yaourt aromatisé	Taboulé Beignet de calamars et citron Epinards Bio moulinés Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Pâques Crudités Bio en salade (salade, carottes, maïs) Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat Lapin de Pâques
Lundi 8 Avril 2024	**Mardi 9 Avril 2024**	**Mercredi 10 Avril 2024**	**Jeudi 11 Avril 2024**	**Vendredi 12 Avril 2024**
Végé Œuf dur Bio mayonnaise Pané de blé Courgettes Bio à la tomate Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio Rougail de saucisses Riz IGP Chaource AOP à la coupe Yaourt sucré du Buissonet	Salade de coquilllettes du pêcheur au thon Notre omelette Bio soufflée Haricots verts Bio Coulommiers à la coupe Lapin de Pâques	Notre tzatziki de radis Bio sur toast Paleron de bœuf au jus Purée de pommes de terre Crème anglaise Madeleine	Notre cake tomate basilic Bâtonnet de colin MSC panés et citron Carottes Bio au cumin Vache picon Purée de fruits Bio

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

Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

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

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

PÉLISSANNE — BIEN VIVRE EN PROVENCE —

Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Mercredi 17 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
Carottes râpées Bio Potée de bœuf Pommes noisette Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce basilic Purée de panais Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Végé Pamplemousse Bio Tajine de pois chiche Semoule Gouda Purée de fruits Bio	Pizza Jambon blanc Label Rouge Choux fleur Bio mornay Petit moulé Fruit Bio de saison	Végé Salade verte Bio Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio Petit beurre Yaourt aromatisé
Lundi 22 Avril 2024	**Mardi 23 Avril 2024**	**Mercredi 24 Avril 2024**	**Jeudi 25 Avril 2024**	**Vendredi 26 Avril 2024**
Pâté de campagne Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio aux oignons Edam Purée de fruits Bio	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de brebis Steak haché sauce pizzaïole Tortis Flan chocolat	Notre mousse de haricots blancs sur toast Végé Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Concombres Bio au fromage blanc Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques) Galettes de légumes Cotentin Notre cake à la noix de coco
Lundi 29 Avril 2024	**Mardi 30 Avril 2024**	**Mercredi 1er Mai 2024**	**Jeudi 2 Mai 2024**	**Vendredi 3 Mai 2024**
Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Végé Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Petit moulé Petits suisses sucrés	Salade de blé espagnole Nuggets de poulet Bio Courgettes Bio moulinées Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	FERIE	Betteraves Bio Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes râpées Bio Parmentier à la brandae Pont l'évêque AOP à la coupe Beignet au chocolat

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Bonnes vacances de printemps

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

Aide UE à destination des écoles

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