



Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail Lasagnes à la bolognaise (sans viande : cappelletis ricotta épinard) Cotentin Flan caramel	Salade verte Gratin de gnocchis (sans viande : saumon sauce tomate) au bœuf et agneau Flan pâtissier Maison Chocolat de Pâques	Salade de penne lentilles parisienne Nuggets de blé  Purée de céleris Camembert à la coupe Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
 Carottes râpées et dès d'emmental Raviolis à l'emmental sauce tomate Yaourt aromatisé	Taboulé Rôti de dinde (sans viande merlu sauce échalote) Brocolis à la crème Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de farfalles aux crudités Saucisse de Toulouse (sans viande : omelette) Mouliné d'épinards et croûtons Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cake aux petits pois Filet de merlu sauce crème  Riz Vache picon Compote

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.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Sacré cœur Apt

Lundi 19 Avril

Mardi 20 Avril

Jeudi 22 Avril

Vendredi 23 Avril



Œuf dur mayonnaise

Quenelles sauce tomate

Haricots verts

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Salade verte et billes de mozzarella

Jambon blanc
(sans viande : hoki sauce ciboulette)

Coquillettes

Fromage blanc nature (seau) et sucre

Betteraves vinaigrette

Gardianne de taureau
(sans viande : galette de soja)

Gratin de pommes de terre

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Repas élèves petite section et moyenne section

Tomate et haricots verts en salade

Steak haché sauce tomate
(sans viande : beignets de calamars)

Coquillettes

Fruit de saison

Tarte pomme-rhubarbe Maison

Lundi 26 Avril

Mardi 27 Avril

Jeudi 29 Avril

Vendredi 30 Avril

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.

Tarte maison
POMME et RHUBARBE
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.