



Le Menu de la Cantine




Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée au fromage</p> <p>local Purée de brocolis Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>local Carottes Bio râpées</p> <p>local Feijoadá (saucisses tranchées aux haricots rouges et sauce tomate)</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature de Lozère et sucre Bio équitable</p>	<p>pâques</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier de patates douces Bio</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Parmentier de pois à la patate douce Bio</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre gâteau fondant chocolat et crème de châtaignes</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril
<p>FERIE</p>	<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes)</p> <p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p>Galette de soja</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>local Yaourt sucré de Lozère</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Brandade aux carottes Bio</p> <p>local Pané de blé épinards et purée de carottes Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP




C'est Pâques !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 17 Avril	Mardi 18 Avril	Jeudi 20 Avril	Vendredi 21 Avril
<p>Salade verte Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Vache picon</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p>	<p>Salade de penne au pesto</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Coleslaw de chou Bio sauce cocktail </p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

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

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