

Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
 <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Yaourt sucré</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Feijoadà (saucisses tranchées aux haricots rouges et sauce tomate)</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Pâques</b></p>  <p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier de patates douces Bio</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre Gâteau fondant chocolat - framboise</p>	<p>Salade de penne Bio aux crudités</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Epinards Bio à la crème</p>  <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p>  <p>Yaourt nature sucré fermier du buissonnet</p>
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril
<p>FERIE</p>	 <p>Taboulé Bio</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Goulash de dinde Label rouge</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Brandade aux carottes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




**C'est Pâques !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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