



Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Mercredi 5 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
<p><b>Végé</b></p> <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><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Feijoada * (saucisses tranchées aux haricots rouges et sauce tomate) SV : Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Boulettes thaï de blé</p> <p><b>Poêlée de légumes Bio</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Pâques</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Parmentier de <b>patates douces Bio</b> à l'agneau et bœuf</p> <p>SV : Parmentier de merlu à la patate douce</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p><b>Notre Gâteau fondant chocolat - framboise</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Mercredi 12 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Pamplemousse Bio</b></p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>SV : Raviolis au fromage</p> <p>Lapin de pâques</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Goulash de dinde Label rouge</b> SV : Goulash de colin</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Brandade</p> <p><b>aux carottes Bio</b></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



# Le Menu de la Cantine

Le Péage de  
Roussillon



Lundi 17 Avril	Mardi 18 Avril	Mercredi 19 Avril	Jeudi 20 Avril	Vendredi 21 Avril
<b>Salade verte Bio</b> Couscous de boulettes de bœuf SV : Couscous de pois chiches <b>et ses légumes Bio</b> Vache picon Crème dessert vanille	Salade de penne au pesto <b>Nuggets de poulet Bio</b> SV : Nuggets de blé <b>Choux fleur Bio mornay</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio rapées</b> et dès d'emmental <b>Blanquette de colin MSC</b> Blé Yaourt aromatisé	<b>Notre Cake cantal aux légumes</b> Rôti de porc * SV : Terrine de colin <b>Petits pois Bio</b> Fromage fouetté <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Végé</b> <b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes)</b> <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> <b>Riz IGP aux poireaux</b> Camembert à la coupe <b>Compote Bio</b>
Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
Crêpe au fromage <b>Filet de colin MSC sauce citron</b> <b>Haricots verts Bio à l'échalote</b> Petit suisse aromatisé <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Végé</b> <b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> et dès de brebis Axoa de pois Polenta crémeuse Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de pommes de terre <b>Sauté de dinde Label rouge sauce colombo</b> SV : Filet de merlu MSC sauce colombo <b>Brocolis Bio à la crème</b> Brie à la coupe Liégeois vanille	<b>Jambon blanc * Label rouge</b> SV : Rillettes de thon Gratin de coquillettes mozzarella Petit moulu nature <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Tajine de bœuf SV : Tajine de colin Galettes de légumes Crème anglaise <b>Notre gâteau de carottes</b>

**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**

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS