



# Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon




| 1er Avril 2024  | 2 Avril 2024   | 3 Avril 2024  | 4 Avril 2024  | 5 Avril 2024   |
|---|--|---|---|--|
| <p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>   | <p><b>V</b>égé</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Notre tortillas bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p> | <p>Betteraves bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Sauté de dinde Label rouge</b></p> <p>Pois chiches à la provençale</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  | <p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p><b>Epinards bio moulinés</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>          | <p><b>Crudités en salade bio (salade, carottes, maïs)</b></p> <p><b>Pâtes de pâques IGP</b></p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>à la bolognaise de saumon</p> <p><b>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</b></p> <p>Lapin de Pâques</p>                  |
| 8 Avril 2024  | 9 Avril 2024   | Mercredi 11 Septembre   | 11 Avril 2024   | 12 Avril 2024  |
| <p><b>V</b>égé</p> <p><b>C</b>œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Courgettes bio à la tomate</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p> | <p><b>Coleslaw de céleris bio</b></p> <p>*Rougail de saucisses Merlu sauce tomate</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>   | <p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p><b>Notre omelette bio soufflée</b></p> <p><b>Haricots verts bio</b></p> <p>Coulommies à la coupe</p> <p>Lapin de Pâques</p> | <p><b>Notre tzatziki de radis bio sur toast</b></p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p> | <p>Notre cake tomate et basilic</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p><b>Ratatouille napolitaine Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p> Fruit de saison bio</p> |



**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**




**C'est Pâques !**

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



| 15 Avril 2024   | 16 Avril 2024  | 17 Avril 2024  | 18 Avril 2024   | 19 Avril 2024  |   |
|---|--|--|---|--|---|
| <b>Carottes râpées bio</b><br>Potée de bœuf<br>Mitonné de flageolets<br>Pommes noisette<br>Coulommiers à la coupe<br>Liégeois chocolat  | Salade de pépinettes<br>Merlu MSC sauce basilic<br><b>Purée de panais bio</b><br>Bleu à la coupe<br><b>Fruit de saison bio</b>   |  <b>Pamplemousse bio</b><br>Tajine de pois chiche<br>Semoule<br>Gouda<br><b>Purée de fruits bio</b> | Pizza<br><b>*Jambon blanc Label rouge</b><br>Omelette<br><b>Choux fleur bio mornay</b><br>Petit moulé<br><b>Fruit de saison bio</b>   | <b>Salade verte bio</b><br>Nos lasagnes<br><b>aux légumes du soleil</b><br>Petit beurre<br>Ramequin de fromage blanc et sucre  |   |
| 22 Avril 2024   | 23 Avril 2024  | 24 Avril 2024  | 25 Avril 2024   | 26 Avril 2024  |   |
| *Pâté de campagne<br>Rillettes de thon<br><b>Quenelles bio sauce aurore</b><br><b>Carottes bio aux oignons</b><br>Edam<br><b>Purée de fruits bio</b>  | Taboulé<br><b>Poulet rôti Label rouge</b><br>Filet de colin meunière<br><b>Petits pois bio</b><br>Camembert à la coupe<br><b>Fruit de saison bio</b>   | <b>Salade verte bio</b><br>et dès de brebis<br>Steak haché sauce pizaiöle<br>Omelette<br>Tortis<br>Flan chocolat   | Notre mousse de haricots blancs sur toast<br> <b>Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts bio</b><br>Yaourt sucré<br><b>Fruit de saison bio</b> | <b>Concombres bio au fromage blanc</b><br>Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)<br>Galettes de légumes<br>Cotentin<br><b>Notre cake à la noix de coco</b>   |   |
| 29 Avril 2024   | 30 Avril 2024  | Mercredi Septembre   |   | 3 Mai 2024   |   |
|  <b>Salade de crudités bio (salade, carottes, maïs)</b><br>Macaronis<br><b>à l'arrabiata bio</b><br>Petit moulé<br>Ramequin de fromage blanc et sucre | Salade de blé espagnole<br><b>Nuggets de poulet bio</b><br>Nuggets de blé<br><b>Courgettes bio moulinées</b><br>Bûche de chèvre à la coupe<br> <b>Fruit de saison Bio</b> | FERIE  |   | <b>Betteraves bio</b><br>Couscous de boulettes de bœuf<br>Couscous de pois chiches et ses légumes<br>Emmental à la coupe<br> <b>Fruit de saison Bio</b> | <b>Carottes râpées bio</b><br>et ses dès de mimolette<br>Parmentier de brandade<br>Mousse au chocolat |


Nos Pâtes sont 95% françaises  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Bonnes vacances de printemps

