



Lundi 06 Avril		Mardi 07 Avril		Jeudi 09 Avril		Vendredi 10 Avril	
FERIE Lundi de Pâques	<b>Salade de betteraves Bio</b> et dés de brebis <b>Colin MSC sauce tomate origan</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Couscous de boulettes de bœuf Bio</b> <b>Semoule Bio</b> <i>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</i>	<b>Notre cake tomate basilic</b> Nuggets de blé				
	Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Salade de pommes de terre Bio et maïs mayonnaise</b> Rôti de porc <i>Saumon MSC sauce citron</i>	<b>Mouliné dépinards Bio</b> Comté AOP à la coupe Fruit de saison Bio				
Lundi 13 Avril		Mardi 14 Avril		Jeudi 16 Avril		Vendredi 17 Avril	
Bâtonnets de mozzarella panés <b>Raviolis de bœuf Bio</b> <b>sauce tomate et râpé Bio</b> <i>Tortellinis au fromage sauce tomate Bio</i>	Salade de blé au pesto <b>Merlu MSC sauce curry</b>	<b>Salade de pommes de terre Bio et maïs mayonnaise</b> Rôti de porc <i>Saumon MSC sauce citron</i>	<b>Salade verte Bio</b> et dés de miniolette Chili de haricots rouges				
Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b> Local	<b>Purée de carottes Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP</b> à la coupe <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	<b>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Riz IGP</b> Notre cake aux amandes				

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

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

**Fruit de saison**

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Origine France**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. **Seule la campagne préciée est Bio**

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien** : Repas de substitution

**Aide UE à destination des écoles**

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