



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin et ses légumes</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Pamentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Bolognaise de saumon</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p> <p></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>/</p> <p>Saint morêt</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Taboulé</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Végé /</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>

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

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Galopin de veau sauce tomate origan</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> /</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p> Thon MSC mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p><i>Ragoût de lentilles</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>/</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de pommes</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
 <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p> 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
 <p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>FERIE Ascension</p>	



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**




Les menus plaisir **Fish'n chips**

Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

