Le Menu de la Cantine

Verfeuil

Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
FERIE Lundi de Pâques	Salade verte Bio Notre tortillas Bio de pommes de terre Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Taboulé Beignet de calamars et citron Epinards Bio moulinés Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Crudités en salade Bio (salade, carottes, maïs) Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat Lapin de Pâques
Lundi 8 Avril 2024	**Mardi 9 Avril 2024**	**Jeudi 11 Avril 2024**	**Vendredi 12 Avril 2024**

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

C'est Pâques !

Découvrez les menus sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

Verfeuil

Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024

Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
Pâté de campagne Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio aux oignons Edam Purée de fruits Bio	Taboulé Poulet rôti Label rouge Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Notre mousse de haricots blancs sur toast Végé Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Concombres Bio au fromage blanc Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques) Galettes de légumes Cotentin Notre cake à la noix de coco

Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
Salade de crudités Bio (salade. carottes. maïs) Végé Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Petit moulé Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé espagnole Nuggets de poulet Bio Courgettes Bio moulinées Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées et ses dès de mimolette Parmentier de brandade Mousse au chocolat

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Bonnes vacances de printemps

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

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