



Le Menu de la Cantine

Roquevaire




Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Mercredi 3 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p> Camembert Bio à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pâques</p> <p>Crudités en salade Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Pâtes de pâques IGP</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
Lundi 8 Avril 2024	Mardi 9 Avril 2024	Mercredi 10 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024
<p>Végé</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio</p> <p>Chipolatas Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p> Bleu Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Notre tzatziki de radis Bio sur toast</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p> Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Carottes Bio au cumin</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>



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




C'est Pâques !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Mercredi 17 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p> Coulommiers Bio à la coupe</p> <p> Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Pamplemousse Bio</p> <p>Tajine de pois chiche</p> <p>Semoule</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio</p> <p>Madeleine Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>
Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Mercredi 24 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Carré frais Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Tortis</p> <p>Flan chocolat</p>	<p> Notre mousse de haricots blancs sur toast</p> <p>Riz IGP pilaf Bio et son rapé avec ses haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Mercredi 1er Mai 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
<p> Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de blé espagnole</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>Bleu Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et ses dès de mimolette</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Mousse au chocolat</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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




Bonnes vacances de printemps

