

Lundi 20 Avril

Mardi 21 Avril

Jeudi 23 Avril

Vendredi 24 Avril

Salade verte

Tortillas de pommes de terre

/

Poêlée de légumes 

Fromage blanc nature



Crème de marrons 

Pâté de campagne  
*Pamplémousse*

Poulet basquaise

*Ragoût de pois chiches*

Semoule



Pavé de Lozère 

Fruit de saison

**Œuf dur mayonnaise**

**Emincé de veau à la parisienne**

*Emincé de soja à la tomate*

Pommes noisettes

Ile flottante


**Chocolat de Pâques du Commerce équitable** 



Carottes râpées et dès d'emmental

Bâtonnets de colin panés

*Bâtonnets de mozzarella*

Choux fleur mornay 

**Gâteau au citron maison**

Lundi 27 Avril

Mardi 28 Avril

Jeudi 30 Avril


Vendredi 1er Mai

Salade de crudités  
(salade, chou blanc, radis)

Boulettes de bœuf sauce tomate

*Boulettes de soja sauce tomate*

Spaghettis

Fourmette 

Ananas au sirop

Macédoine mayonnaise

Œufs durs

/

**Moulinés d'épinards** 

Crème anglaise

Madeleine

Pizza au fromage

Emincé de bœuf à l'indienne

*Légumineuses sauce provençale*

Carottes persillées 

Yaourt sucré 

**Fruit de saison** 

**FERIE**

**Fête du travail**

**Nos Viandes :**

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
  - Veau
  - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

**Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

**Produits laitiers :**

- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Légumes issus de l'agriculture durable :** (a minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

**Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés**

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

**Nos compotes**

80% de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la  **pomme reinette du Vigan**

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

**L'ACTUALITE DU MOIS**

**CASTELAIN**



En 1994, Bernard Castelain fonde la Chocolaterie, au cœur du célèbre vignoble de Châteauneuf-du-Pâpe, dans le Vaucluse.

Soucieuse de la qualité de ses produits, la chocolaterie fabrique des chocolats haut de gamme, en sélectionnant des matières premières de qualité et en y ajoutant un savoir faire traditionnel qui fait honneur à la gastronomie française.

Au fil des années, le producteur a obtenu les certifications « Chocolats de France », « ECOCERT », et « Charte pur Beurre de Cacao ».

Les chocolats sélectionnés par Terres de Cuisine, sont issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

 Menu végétarien

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des alics d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.