


















Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Salade de betteraves Bio Colin MSC sauce tomate origan Frites Yaourt nature Bio	Notre omelette au four aux oignons  Petits pois Bio Emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio Semoule Bio Crème dessert chocolat	 Nuggets de blé Mouliné d'épinards Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe   Fruit de saison Bio  
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison Bio  	 Merlu MSC sauce curry Purée de carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe   Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Ragoût de bœuf Boulgour bio Flan caramel	Rôti de porc Saumon MSC sauce citron Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Saint Môret Bio   Fruit de saison Bio  	Salade verte Bio Chili de haricots rouges  Riz IGP Notre cake aux amandes



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP




C'est le printemps !
Bonnes vacances





Le Menu de la Cantine

Carnoux




Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Saucisse de Francfort Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Axoia de bœuf</p> <p>Frites friteuse</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p>Loubia de dinde Label Rouge</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Carbonara de saumon MSC</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Végé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Végé</p> <p>Gratin de gnocchis tomate mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>Epinards Bio béchamel</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Wok de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Notre moelleux à l'ananas</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du Travail</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Origine France

bio 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

Végé 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.