



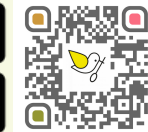
TERRES DE
CUISINE

INFOS MENU

AVRIL 2024

Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



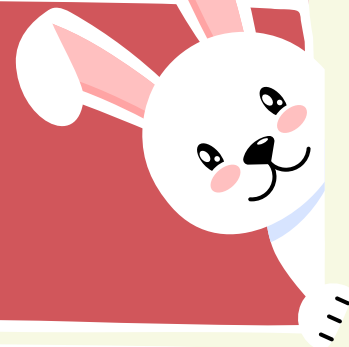
Votre avis nous intéresse !

ANIMATION

VENDREDI 5 AVRIL

Le repas de pâques

- Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat : le mettre à température ambiante 3 heures avant le service.
- Le lapin de pâques : 1 par enfant.

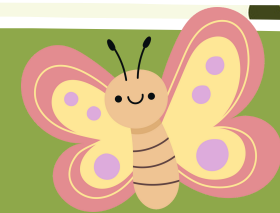


FACILITER LE SERVICE

- Le riz pilaf et haricots verts est un plat végétarien, il sera livré en barquettes séparées, à assembler au moment du service.
- Concombres au fromage blanc : l'assemblage des concombres avec le fromage blanc sera à faire par vos soins sur l'office.
- Les pâtes semi-complètes à l'Arabiata (recette végétarienne), les pâtes et la sauce seront livrées dans des barquettes distinctes, à assembler au moment du service (comme pour la carbonara).
- Pour rappel, tous les services de pâtes sont systématiquement accompagnés de râpé.

NOUVELLES RECETTES

- Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat
- Tzatziki de radis sur toast
- Nos lasagnes aux légumes du soleil
- Mousse de haricots blancs sur toast
- Colin MSC sauce chimichuri (à l'huile d'olive, citron et herbes aromatiques)



Votre avis nous intéresse !



Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>  Epinards Bio moulinsés</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	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





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 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) Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Petit moulé Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé espagnole Nuggets de poulet Bio Courgettes Bio moulées 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
