

Lundi 05 Avril

Mardi 06 Avril

Mercredi 07 Avril

Jeudi 08 Avril

Vendredi 09 Avril

Bébés

	<p>Cœuf dur</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de merlu</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Faisselle</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de poireaux</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
--	---	--	--	---

Grands

<p>LUNDI DE Pâques</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Terrine de lentilles</p> <p>Sauce tomate</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Carré frais</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de perles marine (thon et légumes)</p> <p>Filet de merlu sauce échalote</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Toast de tapenade et sa laitue</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Flan pâtissier au chocolat Maison</p> <p>et Chocolat de Pâques</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin à la bordelaise</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
-------------------------------	--	--	--	--

Goûter

	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Pain / Chocolat</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

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.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

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

Produit issu de l'agriculture biologique	Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée
---	---	---------------------------------------

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.

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

Lundi 12 Avril

Mardi 13 Avril

Mercredi 14 Avril

Jeudi 15 Avril

Vendredi 16 Avril

Bébés

Saumon Purée d'épinards Yaourt nature Fruit de saison mixé	Œuf dur Purée de carottes Fromage blanc nature Fruit de saison mixé	Emincé de veau Purée de chou fleur Petit suisse nature Purée de fruits	Aiguillettes de poulet Purée de brocolis Fromage blanc nature Purée de fruits	Colin Purée de haricots verts Yaourt nature Fruit de saison mixé
---	--	--	---	--

Grands

Macédoine de légumes Saumon à la crème Tortellinis ricotta et épinards Cotentin Fruit de saison mixé	Salade de blé, concombres et maïs Escalope de poulet yassa Carottes à la crème Brie à la coupe Fruit de saison mixé	Salade verte Emincé de veau à l'indienne  Riz pilaf Kiri Purée de fruits	Quiche aux asperges Maiso.  Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence Pommes noisettes Fromage blanc nature Purée de fruits	Œuf dur Aïoli et ses légumes  Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison mixé
---	--	---	--	---

Goûter

Petit suisse nature Fruit de saison	Yaourt nature Pain / Confiture	Fromage blanc nature Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Fromage blanc nature Fruit de saison
--	---	---	----------------------------------	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

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.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

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

 Produit issu de l'agriculture biologique  Indication géographique protégée  Appellation d'origine protégée

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.

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

Lundi 19 Avril

Mardi 20 Avril

Mercredi 21 Avril

Jeudi 22 Avril

Vendredi 23 Avril

Bébés

<p>Sauté de porc</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Purée de poireaux</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	--	--

Grands

<p>Salade de maïs et thon</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Tzatziki de concombres</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Tomme de Savoie à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Mousse de betteraves</p> <p>Tortilla de pommes de terre Maison</p> <p>Poêlée de légumes printaniers (Carottes, asperges, fèves)</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Escalope de poulet au citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Félicien à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Gâteau au citron Maison</p>
---	--	---	---	---

Goûter

<p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Faisselle</p> <p>Pain / confiture</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
 100% de nos viandes sont françaises :
 • Bœuf
 • Veau
 • Porc
 Occitanie - Rhône-Alpes

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.

Nos féculents :
 - Raviolis BIO du Vaucluse
 - 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
 - Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
 - Haricots verts - Epinards
 - Haricots beurre - Petits pois

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

	Produit issu de l'agriculture biologique		Indication géographique protégée		Appellation d'origine protégée
--	--	--	----------------------------------	--	--------------------------------

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.

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



Crèche de
Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Lundi 26 Avril

Mardi 27 Avril

Mercredi 28 Avril

Jeudi 29 Avril

Vendredi 30 Avril

Bébés

<p>Hoki</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de poulet</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Bœuf haché tradition</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Emincé de bœuf</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Lieu</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
---	--	--	--	--

Grands

<p>Salade verte</p> <p>Chili de hoki</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de penne au pesto</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Steak haché grillé</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Pizza au fromage Maison</p> <p>Emincé de bœuf à la parienne (flageolet, tomate, oignons)</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Céleris rémoulade</p> <p>Curry de lieu</p> <p>Riz créole</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
---	---	--	--	--

Goûter

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pain / confiture</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

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

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



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...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

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.

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