



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>Végé /</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Tartinable de haricots blancs et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>Végé /</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

CARNAVAL

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**

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine




Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise Gratin de gnocchis légumes et emmental / Brie à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine CŒuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i> Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly</p> <p><i>Le menu cocotte</i></p> 	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry coco de pois chiches / Végé Semoule Petit suisse sucré Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge Colin MSC sauce ciboulette / Purée de carottes Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Steak haché sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i> Frites Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de Riz IGP Mexicaine Merlu MSC sauce colombo / Haricots verts Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge <i>CŒuf dur mayonnaise</i> Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) / Salade verte Bio Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise Végé Nuggets de blé / Choux fleurs Bio mornay Yaourt sucré Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Salade de maïs Tortilla de pommes de terre Bio / Végé Epinards Bio moulinsés Vache picon Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i> Tortis Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio Financière de bœuf <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Camembert à la coupe Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron / Carottes Bio sautées Petit suisse sucré Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

MARDI 18 MARS
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Le menu cocotte

