



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></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>Pizza au fromage</p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p>Hoki sauce oignons</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Saint morêt</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></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><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier 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><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p><b>Végé</b> Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></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

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.

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc Thon mayonnaise  Gratin de gnocchis légumes et emmental / Brie à la coupe 	<b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>CŒuf dur Bio mayonnaise</b>   <b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané fromager</i>  <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Petit louis à tartiner</b> <b>Purée de pommes Bio et chantilly</b> 	Salade de coquillettes aux crudités  Galopin de veau  Merlu sauce vierge  <b>Epinards Bio moulinés</b> Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>  Curry coco de pois chiches   / Semoule Petit suisse sucré  <b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>	Salade de blé au pesto rouge  <b>Colin MSC sauce ciboulette</b>  /  <b>Purée de carottes Bio</b> Emmental à la coupe 
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b>  Steak haché sauce pizzaïole  Emincé végétal sauce pizzaïole  Frites  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de riz IGP mexicaine</b>  <b>Merlu MSC sauce colombo</b> / <b>Haricots verts Bio</b>  Bûche du pilat à la coupe 	<b>Carottes Bio râpées</b>  Axoa de bœuf  Axoa de thon  Boulgour  Coulommiers à la coupe  Liégeois chocolat	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>CŒuf dur mayonnaise</i>  Truffade <b>(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</b> / <b>Salade verte Bio</b>  Ramequin de fromage blanc et confiture	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b>   Nuggets de blé / <b>Choux fleurs Bio mornay</b>  Yaourt sucré  <b>Notre moelleux aux poires</b>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Salade de maïs  <b>Tortilla de pommes de terre Bio</b>  / <b>Epinards Bio moulinés</b>  Vache picon 	<b>Salade verte Bio</b>  et dès d'emmental  Carbonara de porc Carbonara de saumon  Tortis  Yaourt aromatisé	Tapenade sur toasts  Boulettes de bœuf  <i>Falafels</i> <b>Butternut Bio moulinés</b>  Brie à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b>  Financière de bœuf  <i>Financière de quenelles</i> <b>Riz IGP</b>  Camembert à la coupe  Flan caramel	<b>Notre cake Cantal et légumes</b>  <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Carottes Bio sautées</b>  Petit suisse sucré 


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Les menus plaisir

Le menu cocotte  
**MARDI 18 MARS**  
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

