



Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise</b></p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Steak haché aux herbes de Provence</p> <p>Sans viande : Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Pizza</p> <p><b>Rôti de dinde Label rouge</b></p> <p>Sans viande : Pané fromager</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rougail de saucisse *</p> <p>Sans viande : Rougail de colin</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de maïs</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Poêlée de légumes Bio</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Sans viande : Raviolis au potiron</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>menu Aladin</b></p> <p><b>Samoussa de légume Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Sans viande : Dahl de lentilles</p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b></p> <p><b>Notre gâteau au miel</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamars</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



## Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






# Le Menu de la Cantine



Le Péage de Roussillon




Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p><b>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Sans viande : Pâtée de colin</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Wok de dinde Label rouge</b></p> <p>Sans viande : Wok de soja</p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Radis Bio -beurre</b></p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Pâtes</p> <p>Gouda</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p><b>Bâtonnets de colin pané MSC et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p><b>Duo de choux Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Jambon blanc Label rouge *</b></p> <p>Sans viande : Colin sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de mini penne</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade de blé pesto</p> <p><b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Panais Bio à la tomate</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p><b>Axoa de soja Bio</b></p> <p><b>Riz IGP aux petits légumes</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p>Sans viande : Galette de blé épinards</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Notre gâteau à la fleur d'oranger</b></p>



**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**C'est le printemps !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

