



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Végé Pané de blé</p> <p>/</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>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Hoki sauce oignons</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p>Flan caramel</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	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes Bio râpées</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>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits 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>Végé Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</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 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.

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



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

