



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Végé Tapenade sur toast Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio / Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce aurore</i> Purée de carottes Bio Fromage frais demi sel Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Beignets de calamar / Pommes de terre au four Brie à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Dès de mimolette Ragoût de bœuf <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne * <i>Salade de pois chiches au cumin</i> Colin MSC sauce tandoori / Boulgour Edam Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Salmon MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès d'emmental Financière de porc et quenelles * <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Yaourt aromatisé	Salade de coquillettes ketchup fromage Sauté de dinde Label Rouge <i>Colin MSC sauce citron</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge / Purée de patates douces Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	Végé Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge * <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès d'emmental Paupiette de veau <i>Falafels</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et confiture fraise	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio Dahl de lentilles / Semoule Camembert à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry / Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre au four Emmental à la coupe Flan caramel	Salade de maïs Notre omelette au four à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Edam Purée de fruits Bio	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc * <i>Colin MSC sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Ananas Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate / Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan <i>Hoki MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade de pois chiches et maïs Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Curry rouge de lentilles corail Bio / Boulgour Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio Dès de mimolette Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Axoa de saumon MSC</i> Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat



Le menu plaisir
 Rendez-vous
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE



C'est Pâques !
 Une surprise
 en chocolat
 pour le dessert !
 SANS HUILE DE PALME

