



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé Bio</p> <p>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>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc 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 râpées Bio</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 Bio 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>Végé Cappelletti Bio</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 : 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
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	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>légumes et emmental</p> <p>/</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Le menu cocotte  Poulet rôti Bio</p> <p>Pané fromager</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit louis à tartiner</p> <p>Purée de pommes Bio et chantilly</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Végé Curry coco de pois chiches</p> <p>/</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>/</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>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)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Emincé végétal sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de Riz IGP Bio Mexicaine</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade</p> <p>(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Salade de maïs</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Carbonara de saumon</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Financière de quenelles</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>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
