



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé</p> <p>V_{égé} Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio moulinés</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>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>Flan caramel</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental</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>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier</p> <p>au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de fruits Bio</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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>V_{égé} /</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>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>V_{égé} Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</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

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

V_{égé} 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 Gratin de gnocchis légumes et emmental / Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio <i>Le menu cocotte</i> <i>Pané fromager</i> Pommes de terre rissolées Purée de pommes Bio et chantilly	Merlu sauce citron / Epinards Bio moulins Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry coco de pois chiches / Végé Semoule Notre cake à la fleur d'oranger	Colin MSC sauce ciboulette / Purée de carottes Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Steak haché sauce pizzaïole Emincé végétal sauce pizzaïole / Frites Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de Riz IGP Mexicaine Merlu MSC sauce colombo / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Axa de bœuf Axa de thon Boulogour / Liégeois chocolat	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) / Ramequin de fromage blanc et confiture	Macédoine Bio mayonnaise Végé Nuggets de blé / Choux fleurs Bio mornay Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Tortilla de pommes de terre Bio Végé / Epinards Bio moulins Vache picon Fruit de saison Bio	Carbonara de porc Carbonara de saumon Tortis Emmental Yaourt aromatisé	Falafels / Butternut Bio moulins Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Financière de quenelles Riz IGP Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron / Carottes Bio sautées 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



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.