





Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p> Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pané de blé</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Frittata aux oignons</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre povençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes râpées Bio</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>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Ananas bio</p>	<p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</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>Falafels</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>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



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	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Thon mayonnaise et toast Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Gratin de gnocchis légumes et emmental /</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Poulet rôti Bio Galette de blé épinards Pommes de terre rissolées</p> <p>Purée de pommes Bio artisanale et chantilly</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Escalope de porc Nuggets de blé Epinards moulinés Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Curry de pois chiches / Semoule</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Colin MSC sauce ciboulette Frittata aux oignons Purée de carottes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Emincé végétal sauce pizzaïole</p> <p>Frites Madeleine</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio sauce provençale</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Jambon blanc Bio et cornichon Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et cantal AOP) / Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé /</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Epinards moulinés Bio Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Escalope de porc sauce tomate</p> <p>Pois chiches à la tomate Tortis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Falafels</p> <p>Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Financière de quenelles Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Galette de blé épinards Carottes sautées Bio 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





de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



Géographique
Protégée



d'Origine
Protégée



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.