



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>V_{égé}</p> <p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinarads 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>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</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>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 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>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>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>V_{égé}</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

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
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>Pané fromager</i> Pommes de terre rissolées Purée de pommes Bio et chantilly	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Végé Curry coco de pois chiches / 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	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Steak haché sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i> 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	Œuf dur Bio 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	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Végé Tortilla de pommes de terre Bio / Epinards Bio moulinés Vache picon Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Carbonara de porc Carbonara de saumon Tortis Yaourt nature	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio 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

