








Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p> /</p> <p>Epinards Bio moulinsés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Lentilles</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>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</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 Bio de saison</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pâtes tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Notre omelette Bio soufflée à l'emmental</p> <p> /</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> Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Fruit Bio de saison</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.



Le Menu de la Cantine



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 /	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	Galopin de veau <i>Merlu sauce vierge</i> Epinards Bio moulinés Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry coco de pois chiches Végé / Semoule Notre cake à la fleur d'oranger	Colin MSC sauce crème de ciboulette / Purée de carottes Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 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 Hoki MSC sauce colombo / Haricots verts Bio Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Axa de bœuf <i>Axa de thon</i> Boulgour Liégeois chocolat	Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur mayonnaise</i> Truffade (gratin de pommes de terre et cantal AOP) / Ramequin de fromage blanc et confiture	Macédoine Bio mayonnaise Végé Nuggets de blé / Choux fleur Bio mornay Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Végé Tortilla Bio de pommes de terre / Epinards Bio moulinés Vache picon Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i> Tortis Yaourt aromatisé	Boulettes de bœuf <i>Falafels</i> Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Fruit Bio de saison	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 Bio sautées Fruit Bio de saison



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

