



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><b>Epinards Bio moulinsés</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></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><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p>Hoki sauce oignons</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></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><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Salade de pâtes tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Notre omelette Bio soufflée à l'emmental</b></p> <p> /</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p> Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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.



# 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 / <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> <b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané fromager</i> <b>Pommes de terre rissolées</b>  <b>Purée de pommes Bio et chantilly</b>	Galopin de veau <i>Merlu sauce vierge</i> <b>Epinards Bio moulinés</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Curry coco de pois chiches <b>Végé</b> / Semoule <b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>	<b>Colin MSC sauce crème de ciboulette</b> / <b>Purée de carottes Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>
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 <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de riz IGP mexicaine</b> <b>Hoki MSC sauce colombo</b> / <b>Haricots verts Bio</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> Axa de bœuf <i>Axa de thon</i> Boulgour  Liégeois chocolat	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Œuf dur mayonnaise</i> Truffade <b>(gratin de pommes de terre et cantal AOP)</b> / Ramequin de fromage blanc et confiture	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> <b>Végé</b> Nuggets de blé / <b>Choux fleur Bio mornay</b>  Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<b>Végé</b> <b>Tortilla Bio de pommes de terre</b> / <b>Epinards Bio moulinés</b> Vache picon <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i> Tortis Yaourt aromatisé	Boulettes de bœuf <i>Falafels</i> <b>Mouliné de butternut Bio</b> Brie à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b> Financière de bœuf <i>Financière de quenelles</i> <b>Riz IGP</b> Flan caramel	<b>Notre cake cantal et légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Carottes Bio sautées</b> <b>Fruit Bio de saison</b>



**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*

