




Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Végé Quenelles gratinées</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Goûter				
<p>Marbré à découper</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pain au lait - confiture</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pain - chocolat</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Gaufre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>Carré président</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Choux fleurs mornay Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Végé Notre omelette Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Goûter				
<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pain - pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Brownie à découper</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pain au lait - chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

CARNAVAL

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
 Gratin de gnocchis légumes et emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de menthe Poulet rôti Bio Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly	Galopin de veau Epinards moulinés Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	 Curry de pois chiches Semoule Petit suisse sucré Notre cake à la fleur d'oranger	Notre terrine de colin MSC Purée de carottes Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio
Goûter				
Fromage Pain Purée de fruits Bio	Cake fraise Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Pain au lait - confiture Fromage blanc aromatisé Purée de fruits Bio	Pain - chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Barre bretonne Lait demi écrémé Purée de fruits Bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Steak haché sauce pizzaïole Frites Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Hoki MSC sauce colombo Haricots verts Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Axa de bœuf Boulgour Liégeois chocolat	Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) Jambon blanc Label Rouge Ramequin de fromage blanc et confiture	 Pané de blé Choux fleurs mornay Bio Yaourt sucré Notre moelleux aux poires
Goûter				
Pain - Pâte à tartiner Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	Brioche tranchée Petit suisse aromatisé Purée de fruits Bio	Fromage Pain Fruit de saison Bio	Granola Lait demi écrémé Fruit de saison Bio	Pain au lait - confiture Yaourt aromatisé 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





Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Végé</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tapenade sur toasts</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Financière de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pépites de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio </p>
Goûter				
<p>Pain - chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pain au lait - confiture</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Marbré à découper</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Galettes Saint Michel</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Fromage</p> <p>Pain</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



 **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**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.