



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
Taboulé Bio Pané de blé Epinards Bio moulinés  Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail  Pané de blé Lentilles Bio Beignet au chocolat	Pizza au fromage Sauté de dinde Label Rouge Haricots verts Bio Flan caramel	Salade verte Bio Potée de bœuf Tortis Bio Fromage blanc nature	Salade de pommes de terre Bio à la provençale Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Hachis pamentier Bio de bœuf Bio Mimolette Purée de fruits Bio	Salade de tortis Bio à la tapenade Beignets de calamar et citron Choux fleurs Bio mornay Ananas Bio	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Petits pois Bio Edam Crème dessert vanille	Tartinable de haricots blancs Bio et toast Rôti de porc Potiron Bio à la crème Yaourt nature	Notre clafoutis de légumes et emmental  Cappelletti Bio farçies au fromages Bio sauce tomate Bio Fruit de saison Bio



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
Gratin de gnocchis Bio Légumes Bio et emmental Bio Végé Brie Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio Pommes de terre Bio rissolées Purée de pommes Bio et chantilly	Salade de coquillettes Bio aux crudités Galopin de veau Epinards Bio moulinés Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry de pois chiches Bio Végé Semoule Bio Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de blé Bio au pesto rouge Colin MSC sauce ciboulette Purée de carottes Bio Yaourt nature
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Emincé végétal sauce pizzaïole Pommes de terre Bio rissolées Végé Cantal AOP Purée de fruits Bio	Salade de riz IGP bio mexicaine Merlu MSC sauce colombo Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Axoa de bœuf Boulgour Bio Liégeois chocolat	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade (gratin de pommes de terre Bio et Cantal AOP) Ramequin de fromage blanc nature	Macédoine Bio mayonnaise Nuggets de blé Choux fleurs Bio mornay Végé Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Tortilla de pommes de terre Bio Epinards Bio moulinés Végé Vache picon Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Pois chiches Bio sauce tomate Végé Tortis Bio Yaourt nature	Boulettes de bœuf Butternut Bio moulinés Saint bricet Fruit de saison Bio	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Riz IGP Bio 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