




Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Tapenade sur toast <b>Raviolis légumineuses épeautre Bio</b> sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison Bio	<b>Salade de lentilles et maïs Bio</b> <b>Goulash de dinde Label Rouge</b> Purée de carottes Bio Ramequin de fromage blanc nature	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> Beignet de calamars <b>Pommes de terre Bio au four</b> Yaourt nature	 Pané de blé <b>Haricots verts Bio</b> Mimolette <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>	Colin MSC sauce tandoori <b>Boulgour Bio</b> Edam <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Nuggets de blé <b>Petits pois Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Financière de porc et quenelles <b>Riz IGP Bio</b> Yaourt nature	<b>Salade de coquillettes Bio ketchup fromage</b> <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> <b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Merlu MSC sauce vierge</b> <b>Purée de patates douces Bio</b> Crème dessert chocolat	<b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b> <b>Brocolis Bio à la crème</b>  Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.











 **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 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Emincé végétal sauce tomate basilic</p> <p><b>Coquillettes et râpé Bio</b></p> <p> Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature</p>	<p>Sirop de grenadine Chips</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Notre gâteau <i>Mystère</i> <i>(contient des amandes)</i></p> <p><b>et sa crème anglaise</b></p> 	<p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Purée de butternut Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Pommes de terre Bio au four</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p> Purée de fruits Bio</p>	<p>Carbonara de porc</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Carré Président</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé aux lentilles Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Notre brownie aux noix</p>
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
<p>Pizza au fromage</p> <p>Hoki MSC sauce tomate</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pois chiches et maïs Bio</p> <p> Pané de blé</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Curry rouge de lentilles corail Bio</p> <p> Boulgour Bio</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques en chocolat Île flottante</p> 	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Colin MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Fromage blanc nature</p>



**Le menu plaisir**  
Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



**J'ai la patate!**

**C'est Pâques!**  
Une surprise  
en chocolat  
pour le dessert!  
SANS HUILE DE PALME



 **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

 **Menu végétarien**

Seule la composante précisée est bio



Protégée



Protégée



Supérieure



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