



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Végé</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Lentilles Bio au jus</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier Bio</p> <p>au bœuf Bio</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Tartinable de haricots blancs Bio et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Potiron Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Tortellinis Bio</p> <p>farçies au fromage Bio et sauce tomate Bio</p> <p>/</p> <p>Végé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

CARNAVAL

bio 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

Végé 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	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio légumes et emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i></p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly</p> <p><i>Le menu cocotte</i></p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Curry coco de pois chiches Bio</p> <p>/</p> <p>Végé Semoule Bio Petit suisse sucré</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>/</p> <p>Purée de carottes Bio Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Emincé végétal sauce pizzaïole</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade</p> <p>(gratin de pommes de terre Bio et Cantal AOP)</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Végé Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Végé Epinards Bio moulinés Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Carbonara de porc Carbonara de saumon</p> <p>Tortis Bio Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf Financière de quenelles</p> <p>Riz IGP Bio Camembert à la coupe Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



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

