



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



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p><b>Gratin de gnocchis Bio</b> <b>légumes et emmental Bio</b></p> <p>/</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané fromager</i></p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p><b>Petit louis à tartiner</b> <b>Purée de pommes Bio et chantilly</b></p> <p><i>Le menu cocotte</i></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Curry coco de pois chiches Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Végé</b> <b>Semoule Bio</b> Petit suisse sucré</p> <p><b>Notre cake à la fleur d'oranger</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio au pesto rouge</b></p> <p><b>Colin MSC sauce ciboulette</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b> Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Emincé végétal sauce pizzaïole</p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP Bio mexicaine</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce colombo</b></p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade</p> <p>(<b>gratin de pommes de terre Bio</b> et <b>Cantal AOP</b>)</p> <p>/</p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p><b>Végé</b> <b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Notre moelleux aux poires</b></p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p><b>Salade de maïs Bio</b></p> <p><b>Tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Végé</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental</p> <p>Carbonara de porc Carbonara de saumon</p> <p><b>Tortis Bio</b> Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p>Financière de bœuf Financière de quenelles</p> <p><b>Riz IGP Bio</b> Camembert à la coupe Flan caramel</p>	<p><b>Notre cake Cantal et légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b> Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></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*