



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé Bio</p> <p> Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio moulinsés - Riz IGP Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</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>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Hoki sauce oignons</p> <p>Haricots verts Bio - Polenta Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>REPAS TERROIR</p> <p> Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Pennes Bio semi-complète</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme du Buissonnet</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Semoule Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</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 Bio au bœuf Bio</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay - Boulgour Bio</p> <p> Ananas Bio</p>	<p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p> /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits 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 - Semoule Bio</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p> Tortellinis Bio farcies au fromage Bio et sauce tomate Bio</p> <p>/</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



 **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.

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc Thon mayonnaise Gratin de gnocchis Bio légumes et emmental Bio /	Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i> Pommes de terre Bio rissolées Purée de pommes Bio et chantilly	Galopin de veau Merlu sauce citron Epinards Bio moulinés - Polenta Bio à l'emmental Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Curry coco de pois chiches Bio / Semoule Bio Brie Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de blé Bio au pesto rouge Colin MSC sauce ciboulette / Purée de carottes Bio - Riz IGP Bio Notre cake à la fleur d'oranger
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Steak haché sauce pizzaïole Emincé végétal sauce pizzaïole Frites Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de riz IGP Bio mexicaine Merlu MSC sauce colombo / Haricots verts Bio - Coquillettes Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Axa de bœuf Axa de thon Boulogour Bio Liégeois chocolat	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade (gratin de pommes de terre Bio et Cantal AOP) / Ramequin de fromage blanc et confiture (en pot)	Nuggets de blé / Choux fleurs Bio mornay - Patates douces Bio Coulommiers à la coupe 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 Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Carbonara de saumon / Tortis Bio Ramequin de fromage blanc et miel (en pot)	Boulettes de bœuf <i>Falafels</i> Butternut Bio moulinés - Lentilles Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Bio Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Colin MSC sauce basilic / Carottes Bio sautées - Purée de pommes de terre 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

