



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Taboulé Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p> /</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</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>Tomme blanche Bio 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</p> <p>Saint morêt</p> <p>Flan caramel</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> Yaourt brassé Bio 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	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Hachis parmentier Bio</p> <p>au bœuf Bio</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio et confiture (en pot)</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>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p> /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</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</p> <p> Bournette Bio 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>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** : 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
<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 <b>Pain aux céréales</b></p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>CŒuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><i>Le menu cocotte</i>  <b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané fromager</i></p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p><b>Saint mûret Bio</b></p> <p><b>Purée de pommes Bio</b> <i>et chantilly</i></p>	<p><b>Salade de coquillettes Bio aux crudités</b></p> <p>Galopin de veau <i>Merlu sauce vierge</i></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></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>Semoule Bio</b></p> <p> <b>Yaourt brassé Bio à la vanille</b></p> <p><b>Notre cake à la fleur d'oranger</b></p>	<p><b>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</b></p> <p><b>Colin MSC sauce ciboulette</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p> <b>Vercois Bio à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p><b>Steak haché Bio sauce pizzaïole</b></p> <p><i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i></p> <p>Frites</p> <p> <b>Carré frais Bio à la coupe</b></p> <p><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></p> <p> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Axoa de bœuf <i>Axoa de thon</i></p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>CŒuf dur mayonnaise</i></p> <p>Truffade (<b>gratin de pommes de terre Bio</b> et <b>Cantal AOP</b>)</p> <p>/</p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p> <b>Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</b></p>	<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p> /</p> <p><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	Mercredi 02 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>Epinards Bio moulinés</b></p> <p> <b>Bournette Bio à la coupe</b> </p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i></p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p> <b>Yaourt brassé Bio et confiture (en pot)</b></p>	<p>Tapenade sur toasts</p> <p>Boulettes de bœuf <i>Falafels</i></p> <p><b>Butternut Bio moulinés</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p>Financière de bœuf <i>Financière de quenelles</i></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat (végétale)</p>	<p><b>Notre cake Cantal et légumes</b></p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>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*  
