



Lundi 7 Mars	Mardi 8 Mars	Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 Mars
Soupe de légumes  Dahl de lentilles  Riz Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de penne méditerranéenne Nuggets de poulet Choux fleur mornay Fruit de saison	Pizza Rôti de veau Gratin de carottes Crème renversée	Blanquette de colin Polenta  Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison
Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars	Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
 Poulet rôti Petits pois Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Liégeois vanille	  Cappelletis fromage épinards  Fourme d'Ambert à la coupe Gâteau à la spiruline Maison	Salade de boulgour et lentilles Dos de colin meunière et citron Carottes au cumin Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Hermione la licorne

MENU VERT
 Découvrez le menu sur
 L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 21 Mars	Mardi 22 Mars	Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
Jambon blanc Gratin de coquillettes Pont l'évêque à la coupe Compote	Salade de blé au pesto Omelette Haricots verts persillés Ananas	Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Emmental à la coupe Yaourt aromatisé Duo Lozère	Quiche aux poireaux Maison Filet de merlu sauce curcuma Semoule Fruit de saison
Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars	Jeudi 31 Mars	Vendredi 1er Avril
Rillettes de porc Quenelles sauce aurore Carottes à l'échalote Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf parisien Pommes noisette Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Lasagnes à la bolognaise Brie à la coupe Fruit de saison	Falafels Moulinés d'épinards et croutons Ossau iraty à la coupe Gâteau au cacao Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau maison
AU CACAO
 Découvrez la recette sur
 L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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