



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
 <p>Taboulé Pané de blé <b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Saucisse de Francfort Lentilles au jus</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Potée de bœuf Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier au bœuf Mimolette</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron</p> <p><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p> <b>Ananas Bio</b></p>	<p>Tartinable de haricots blancs et toast Rôti de porc Galettes de légumes</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p> Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</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** : 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**

● 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</p> <p>Gratin de gnocchis légumes et emmental</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p><i>Le menu cocotte</i></p> <p> Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio Pommes de terre rissolées</p> <p>Purée de pommes Bio et chantilly</p>	<p> Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Curry coco de pois chiches Semoule</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>  Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de Riz IGP Mexicaine</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p> Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p> Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Vache picon</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes sautées Bio</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*