



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Tapenade sur toast Raviolis légumineux épeautre Bio  sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge Purée de carottes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Ragoût de bœuf Haricots verts Bio Mimolette Notre moelleux aux pépites de chocolat	Colin MSC sauce tandoori Boulgour Edam  Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Saumon MSC sauce tomate Petits pois Bio Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Financière de porc et quenelles Riz IGP Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Crème dessert chocolat	Notre tortilla de pommes de terre Bio  Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue
Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Jambon blanc Label Rouge Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	 Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	 Dahl de lentilles Semoule Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Pommes de terre au four Flan caramel	Carbonara de porc Macaronis et râpé Carré Président  Ananas Bio	 Quenelles Bio sauce tomate Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Hoki MSC sauce tomate Petits pois Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	 Salade de pois chiches et maïs Pané de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental  Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Flan chocolat



Le menu plaisir
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !
SANS HUILE DE PALME

