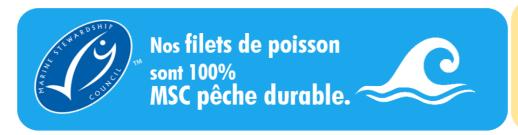


Leudi 13 Mars Lundi 10 Mars Mardi 11 Mars Vendredi 14 Mars Carottes Bio râpées Salade de tortis à la tapenade Tartinable de haricots blancs et toast Notre clafoutis de légumes et emmental et dès de brebis Beignets de calamar et citron Rôti de porc Tortellinis Merlu à l'huile d'olive Hachis parmentier ricotta épinards sauce tomate au bœuf Choux fleurs Bio mornay Galettes de légumes Parmentier végétal Camembert à la coupe Vache picon Petit suisse sucré Yaourt aromatisé **Ananas Bio** Flan vanille Fruit de saison Bio















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

Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Mars

Rillettes de porc Thon mayonnaise

Gratin de gnocchis

légumes et emmental

/

Brie à la coupe

Fruit de saison Bio

Lundi 24 Mars

Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)

Steak haché sauce pizzaïole

Emincé végétal sauce pizzaïole

Frites

Saint Marcellin IGP à la coupe

Purée de fruits Bio

Lundi 31 Mars

Salade de maïs

Tortilla de pommes de terre Bio



Epinards Bio moulinés

Vache picon

Fruit de saison Bio

Mardi 18 Mars

Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise



Pané fromager

Pommes de terre rissolées

Petit louis à tartiner

Purée de pommes Bio et chantilly

Mardi 25 Mars

Salade de riz IGP mexicaine

Merlu MSC sauce colombo

/

Haricots verts Bio

Bûche du pilat à la coupe

Fruit de saison Bio

Mardi os Avril

Salade verte Bio

et dès d'emmental

Carbonara de porc

Carbonara de saumon

Tortis

Yaourt aromatisé

Jeudi 20 Mars

Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail

Curry coco de pois chiches

Semoule

Petit suisse sucré

Notre cake à la fleur d'oranger

Leudi 27 Mars

Jambon blanc Label Rouge

Œuf dur mayonnaise

Truffade

(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)

,

Salade verte Bio

Ramequin de fromage blanc et confiture

Heudi 03 Avril

Salade de betteraves Bio

Financière de bœuf

Financière de quenelles

Riz IGP

Camembert à la coupe

Flan caramel

Vendredi 21 Mars

Salade de blé au pesto rouge

Colin MSC sauce ciboulette

Purée de carottes Bio

Emmental à la coupe

Fruit de saison Bio

Vendredi 28 mars

Macédoine Bio mayonnaise

Végé

Nuggets de blé

,

Choux fleurs Bio mornay

Yaourt sucré

Notre moelleux aux poires

Vendredi 04 Avril

Notre cake Cantal et légumes

Colin MSC pané et citron

/

Carottes Bio sautées

Petit suisse sucré

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











