



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis 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>Tartinable de haricots blancs et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</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 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



Végé 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.



Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis légumes et emmental</p> <p>/</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p><i>Le menu cocotte</i>  Pané fromager</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit louis à tartiner</p> <p>Purée de pommes Bio et chantilly</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p> Curry coco de pois chiches</p> <p>/</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>/</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>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Emincé végétal 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>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade</p> <p>(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Salade de maïs</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> /</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Carbonara de saumon</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Financière de quenelles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</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

