



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

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

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