



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier Bio</p> <p>au bœuf Bio</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tartinable de haricots blancs Bio et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan vanille Bio</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé Tortellinis Bio</p> <p>farçies au fromage Bio et sauce tomate Bio</p> <p>/</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.



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio légumes et emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i></p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</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>Semoule Bio</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>/</p> <p>Purée de carottes Bio Saint Nectaire AOP 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 Bio sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i></p> <p>Frites</p> <p>Carré frais Bio à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine Merlu MSC sauce colombo</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise Nuggets de blé</p> <p>/</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>/</p> <p>Epinards Bio moulinés Brie Bio à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Carbonara de porc Carbonara de saumon</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf Financière de quenelles</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</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