



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
<p>Végé Velouté de légumes Bio</p> <p>Raviolis légumineuses épeautre Bio</p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p><i>Merlu MSC sauce aurore</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Salade de pois chiches au cumin</p> <p>Colin MSC sauce tandoori</p> <p>/</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<p>Potée de bœuf Bio</p> <p><i>Saumon MSC sauce tomate</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Financière de porc et quenelles</p> <p><i>Financière de quenelles</i></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Végé Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

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

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

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



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



J'ai la patate!

C'est Pâques!
Une surprise en chocolat pour le dessert!

SANS HUILE DE PALME

