



**TERRES DE CUISINE**

# INFOS MENU

## MARS 2025

*C'est le printemps !*

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine

Disponible sur  
App Store

Disponible sur  
Google play



Votre avis nous intéresse !

### Menus à thème

*Le menu Cocotte !*

MARDI 18 MARS

L'idée de ce repas est de proposer un menu dont les enfants raffolent avec l'objectif ZERO DECHET dans les assiettes !

- Sirop : un verre de sirop sera servi aux enfants au cours du repas.
- Purée de pommes Bio : dans le cadre de notre année autour de la pomme, il vous sera proposé un ramequin de purée de pommes Bio artisanale à accompagner de chantilly.



VEUILLEZ AFFICHER LE POSTER DANS LE RESTAURANT SCOLAIRE

### Faciliter le service

- Ramequin de fromage blanc et sucre ou confiture à assembler au moment du service.
- La truffade est un plat Auvergnat à base de fromage et de pommes de terre. Il sera accompagné de jambon blanc (en entrée donc 1 tranche par enfant) et de salade verte.
- Pour rappel tous les services de pâtes sont systématiquement accompagnés de râpé.

### Nouvelle recette

- Notre moelleux aux poires



*Votre avis nous intéresse !*

