



**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



Baromètre de Satisfaction
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 !

