





Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p>Tartinable de haricots blancs et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p>Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**Mardi Gras !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**CARNAVAL**



# Le Menu de la Cantine




Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc Thon mayonnaise Gratin de gnocchis légumes et emmental / Brie à la coupe Fruit de saison Bio	 Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio Pané fromager Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly	 Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry coco de pois chiches / Semoule Petit suisse sucré Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de blé au pesto rouge Colin MSC sauce ciboulette / Purée de carottes Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Steak haché sauce pizzaïole Emincé végétal sauce pizzaïole Frites Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de Riz IGP Mexicaine Merlu MSC sauce colombo / Haricots verts Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) / Salade verte Bio Ramequin de fromage blanc et confiture	 Macédoine Bio mayonnaise Nuggets de blé / Choux fleurs Bio mornay Yaourt sucré Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
 Salade de maïs Tortilla de pommes de terre Bio / Epinards Bio moulinés Vache picon Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Carbonara de porc Carbonara de saumon Tortis Yaourt aromatisé	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Financière de quenelles Riz IGP Camembert à la coupe Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio



**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**




*Les menus plaisir*

**MARDI 18 MARS**  
 Découvrez les menus  
 SUR L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE

