



Lundi 06 Mars	Mardi 07 Mars	Mercredi 08 Mars	Jeudi 09 Mars	Vendredi 10 Mars
<p><b>Coleslaw de céleris BIO mayonnaise</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><b>Salade de betteraves BIO</b></p> <p><b>Duo de choux BIO</b></p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p>au choix</p>	<p>Notre feuilleté au fromage</p> <p><b>Sauté de poulet Label Rouge</b></p> <p><b>Purée de potiron BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Salade de blé marco polo</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><b>Petits pois BIO</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p>au choix</p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>au thon</p> <p>Gouda</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b></p> <p>Fromage blanc nature et confiture</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p>Falafels et notre sauce au yaourt et aux herbes</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Quenelles BIO gratinées</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Carottes BIO</b></p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p>au choix</p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Céleris rémoulade BIO</b></p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise de bœuf</p> <p>Cotentin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p> <p><b>Purée de fruits BIO</b></p>	<p><b>Velouté de légumes BIO</b></p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p><b>Curry de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Menu Aladin</i></p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Notre gâteau aux amandes</p>	<p>Salade de maïs et thon</p> <p>Rilette de sardine</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><b>Purée de Butternut BIO</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p>au choix</p>

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

**Le menu enchanté**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Salade de pois chiches Macédoine de légumes <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Yaourt nature <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Notre pizza au fromage <b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b> <b>Haricots verts BIO</b> <b>Saint Nectaire AOP à la coupe</b> Fromage blanc nature <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	<b>Duo de choux BIO en mayonnaise</b> Tortellinis Ricotta épinards Gouda Mousse au chocolat	<b>Salade verte BIO</b> <b>Salade d'endives et pommes BIO</b> Pot au feu <b>et ses légumes BIO</b> Bûche du pilat à la coupe Emmental <b>Purée de pommes bananes BIO</b> Yaourt aromatisé	Taboulé d'hiver Salade de boulgour <b>Omelette BIO</b> <b>Epinards BIO à la crème</b> Brebigrème Brie à la coupe Fromage blanc nature et Miel <b>Purée de pommes BIO</b>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<b>Coleslaw de panais BIO</b> <b>Céleris rémoulade BIO</b> Saucisse de Francfort <b>Petits pois BIO</b> Camembert à la coupe Yaourt nature Liégeois à la vanille <b>Purée pommes poires BIO</b>	Notre rilette de thon Chèvre chaud sur toast Gratin de penne tomate mozzarella Petit suisse nature Bleu à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Salade de boulgour <b>Bâtonnets de colin panés MSC et citron</b> <b>Choux fleur BIO à la crème</b> Carré président <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> <b>Carottes râpées BIO</b> Galopin de veau Frites Bûche de chèvre à la coupe Vache qui rit Notre gâteau aux noisettes	<b>Salade de betteraves BIO</b> <b>Salade de haricots verts BIO</b> Couscous de pois chiches <b>et ses légumes BIO</b> Petit moulé Saint paulin à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**C'est le printemps !**

Découvrez le menu sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE