



Lundi 06 Mars	Mardi 07 Mars	Mercredi 08 Mars	Jeudi 09 Mars	Vendredi 10 Mars
<p>Coleslaw de céleris BIO mayonnaise</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Végé</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Duo de choux BIO</p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>Notre feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de poulet Label Rouge</p> <p>Purée de potiron BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé marco polo</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Coquillettes</p> <p>au thon</p> <p>Gouda</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Purée de pommes BIO</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>Quenelles BIO gratinées</p> <p>Végé</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Céleris rémoulade BIO</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>Purée de fruits BIO</p>	<p>Velouté de légumes BIO</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Curry de dinde Label Rouge</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>Purée de Butternut BIO</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison BIO</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 Sauté de dinde Label Rouge Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Yaourt nature Fruit de saison BIO au choix	Notre pizza au fromage Filet de merlu MSC sauce vierge Haricots verts BIO Saint Nectaire AOP à la coupe Fromage blanc nature Fruit de saison BIO au choix	Duo de choux BIO en mayonnaise Tortellinis Ricotta épinards Gouda Mousse au chocolat	Salade verte BIO Salade d'endives et pommes BIO Pot au feu et ses légumes BIO Bûche du pilat à la coupe Emmental Purée de pommes bananes BIO Yaourt aromatisé	Taboulé d'hiver Salade de boulgour Omelette BIO Epinards BIO à la crème Brebigrème Brie à la coupe Fromage blanc nature et Miel Purée de pommes BIO
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Coleslaw de panais BIO Céleris rémoulade BIO Saucisse de Francfort Petits pois BIO Camembert à la coupe Yaourt nature Liégeois à la vanille Purée pommes poires BIO	Notre rilette de thon Chèvre chaud sur toast Gratin de penne tomate mozzarella Petit suisse nature Bleu à la coupe Fruit de saison BIO au choix	Salade de boulgour Bâtonnets de colin panés MSC et citron Choux fleur BIO à la crème Carré président Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Carottes râpées BIO Galopin de veau Frites Bûche de chèvre à la coupe Vache qui rit Notre gâteau aux noisettes	Salade de betteraves BIO Salade de haricots verts BIO Couscous de pois chiches et ses légumes BIO Petit moulé Saint paulin à la coupe Fruit de saison BIO 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