

Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</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>Salade verte Bio</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>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes râpées Bio</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>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p> Ananas Bio</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>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé</p> <p>Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Mardi Gras !

Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



CARNAVAL



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

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Les menus plaisir

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

Le menu cocotte



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin et ses légumes</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Pamentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Bolognaise de saumon</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p> <p></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>/</p> <p>Saint morêt</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Taboulé</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Végé /</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>

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

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME