



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Tapenade sur toast Raviolis légumineuses épeautre Bio  sauce tomate et râpé Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge Purée de carottes Bio Fromage frais demi sel Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade verte Bio Dè de mimolette Ragoût de bœuf Haricots verts Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne Salade de pois chiches au cumin Colin MSC sauce tandoori Boulgour Edam  Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate Petits pois Bio Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dè d'emmental Financière de porc et quenelles Riz IGP Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Bio  Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	 Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio  Dahl de lentilles Semoule Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio   Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Pommes de terre au four Emmental à la coupe Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc Macaronis et râpé Carré Président  Ananas Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate  Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan Petits pois Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	 Salade de pois chiches et maïs Pané de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio Dès de mimolette Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat



Le menu plaisir

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME





Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Salade de betteraves Bio et dès de brebis Colin MSC sauce tomate origan Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade verte Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio Semoule Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	Notre cake tomate basilic  Nuggets de blé Mouliné d'épinards Bio Petit moulé nature   Fruit de saison Bio
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio Yaourt sucré   Fruit de saison Bio	Salade de blé au pesto Merlu MSC sauce curry Purée de carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio  	Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise Rôti de porc Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Brie à la coupe   Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio et dès de mimolette Chili de haricots rouges Riz IGP Notre cake aux amandes



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).




Fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Origine France