



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Hachis parmentier Bio</b></p> <p><b>au bœuf Bio</b></p> <p>Parmentier végétal</p> <p><b>Camembert Bio à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de tortis Bio à la tapenade</b></p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Tartinable de haricots blancs Bio et toast</b></p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Flan vanille Bio</b></p>	<p><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Tortellinis Bio</b></p> <p><b>farçies au fromage Bio et sauce tomate Bio</b></p> <p>/</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**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats 
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Thon mayonnaise</p> <p><b>Gratin de gnocchis Bio</b></p> <p><b>légumes et emmental Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><i>Le menu cocotte</i> </p> <p><b>Poulet rôti Bio</b></p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p><b>Purée de pommes Bio et chantilly</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Curry coco de pois chiches</p> <p><b>Végé</b></p> <p>/</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Notre cake à la fleur d'oranger</b></p>	<p><b>Colin MSC sauce ciboulette</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
<p><b>Steak haché Bio sauce pizzaïole</b> <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i></p> <p>Frites</p> <p><b>Carré frais Bio à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP Bio mexicaine</b> <b>Merlu MSC sauce colombo</b></p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et <b>Cantal AOP</b>)</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b> Nuggets de blé</p> <p><b>Végé</b></p> <p>/</p> <p><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p><b>Notre moelleux aux poires</b></p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p><b>Tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio moulinsés</b></p> <p><b>Brie Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Carbonara de porc Carbonara de saumon</p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p>Financière de bœuf Financière de quenelles</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Notre cake Cantal et légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></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*

