



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Carottes râpées et dès de brebis Hachis parmentier au bœuf Parmentier végétal Yaourt aromatisé	Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron / Choux fleurs mornay Vache picon Ananas	Tartinable de haricots blancs et toast Rôti de porc Merlu à l'huile d'olive Galettes de légumes Camembert à la coupe Flan vanille	Notre clafoutis de légumes et emmental Tortellinis ricotta épinards sauce tomate /  Petit suisse sucré Fruit de saison



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



Mardi Gras !
Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



 **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.



Le Menu de la Cantine



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



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

