



Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise Fajitas de chili de haricots rouges Pommes de terre rissolées Edam Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne Steak haché aux herbes de Provence Petits pois Bio Emmental Fruit Bio de saison</p>	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse Riz IGP Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Bolognaise de thon Coquillettes Fromage fouetté Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 <p>Salade de maïs Nuggets de blé Poêlée de légumes Bio Saint Paulin Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Lasagnes de bœuf Cotentin Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i>  Samoussa de légume Curry rouge de dinde Label rouge Semoule Yaourt sucré Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Beignets de calamars Brocolis Bio à la crème Camembert Fruit Bio de saison</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Le menu enchanté

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.



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Wok de dinde Label rouge</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Bâtonnets de colin pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Epinards Bio moulins</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p>Duo de choux Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de mini pennes à la mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Axoa de soja Bio</p> <p>Riz IGP aux petits légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

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

C'est le printemps !

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE