

Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p><b>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise</b> 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</p> <p><b>Petits pois Bio</b> Emmental</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse</p> <p><b>Riz IGP</b> Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> 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</p> <p><b>Poêlée de légumes Bio</b> Saint Paulin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b> Lasagnes de bœuf Cotentin Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i></p>  <p><b>Samoussa de légume</b> <b>Curry rouge de dinde Label rouge</b> Semoule Yaourt sucré Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Beignets de calamars</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b> Camembert</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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
<b>Mélange de crudité Bio</b> (Salade, choux rouge) Potée de bœuf Pommes noisette Emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Taboulé <b>Wok de dinde Label rouge</b> Carottes Bio persillées Gouda Fruit Bio de saison	Notre cake à la mimolette Bâtonnets de colin pané MSC et citron Haricots verts Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	 Salade de lentilles <b>Notre omelette Bio</b> <b>soufflée au fromage</b> Epinards Bio moulinsés Vache picon Compote Bio
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<b>Duo de choux Bio</b> <b>sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc Label rouge</b> Purée de pommes de terre Camembert Liégeois vanille	<b>Nos rillettes de thon</b> Gratin de mini pennes à la mozzarella Yaourt sucré Fruit Bio de saison	 Mousse de pois chiches sur toast <b>Axoa de soja Bio</b> <b>Riz IGP aux petits légumes</b> Petit moulé Fruit Bio de saison	<b>Salade verte Bio</b> Galopin de veau <b>Carottes Bio</b> Cotentin Notre gâteau à la fleur d'oranger



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

**C'est le printemps !**

Découvrez le menu sur  
**L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

