



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 Ragoût de bœuf Haricots verts Bio Mimolette Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne Colin MSC sauce tandoori Boulgour Edam Fruit de saison Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate Petits pois Bio Camembert Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Financière de porc et quenelles Riz IGP Emmental Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Chantailou 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 pané et citron Mouliné d'épinards Bio Saint Paulin Fruit de saison Bio	Chips Sauté de poulet Label Rouge Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère <i>(contient des amandes)</i> et sa crème anglaise 	Salade de maïs  Dahl de lentilles Semoule Vache Picon Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio Chanteneige Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Pommes de terre au four Emmental Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc Macaronis et râpé Carré Président Fruit de saison 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
Salade de pépinettes 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 Camembert Fruit de saison Bio	Salade verte Bio  Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Mimolette Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Tomme Blanche 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

