



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
Taboulé Pané de blé  Epinards Bio moulinés Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Francfort Lentilles Fromage fouetté Beignet au chocolat	Salade verte Bio Potée de bœuf Tortis Emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de pommes de terre à la provençale Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Tomme noire Fruit Bio de saison
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Carottes Bio râpées Hachis parmentier au bœuf Philadelphia Yaourt aromatisé	Salade de pâtes tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron Choux fleur Bio mornay Vache picon Ananas Bio	Tartinable de haricots blancs et toast Rôti de porc Galettes de légumes Camembert Flan vanille	Notre clafoutis de légumes et emmental  Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Petit suisse sucré Fruit Bio de saison

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.



Le Menu de la Cantine

Belgentie.




Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis légumes et emmental</p> <p>Brie</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>Le menu cocotte</i></p> <p>Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Sauté de poulet Label Rouge au jus Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Végé Curry coco de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Colin MSC sauce crème de ciboulette</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Hoki MSC sauce colombo</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Truffade (gratin de pommes de terre et cantal AOP)</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Végé Choux fleur Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p>Végé</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Tortilla Bio de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</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

