






Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p>Coleslaw de céleris Bio vinaigrette Fajitas de chili de haricots rouges Bio Frites</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Steak haché Bio aux herbes de Provence</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Lasagnes Bio de bœuf Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p><i>menu Aladin</i></p>  <p>Samoussa de légume Curry rouge de dinde Label rouge Semoule Bio</p> <p>Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>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





Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre</p>	<p><b>Wok de dinde Label rouge</b></p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</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>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p>Soupe de légumes Bio</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Axoa de soja Bio</p> <p>Riz IGP Bio aux petits légumes</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</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



**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.