



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Macédoine Bio mayonnaise Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio Yaourt sucré Bio Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Bio Goulash de bœuf Bio Purée de carottes Bio Carré frais Bio à la coupe Ramequin de fromage blanc sucré Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Beignets de calamar Pommes de terre au four Brie à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Pané de blé Haricots verts Bio Edam à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne Colin MSC sauce tandoori Boulgour Ortolan Bio à la coupe Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Bio Potée de bœuf Bio Petits pois Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Financière de porc et quenelles Riz IGP Emmental à la coupe Yaourt aromatisé	Salade de coquillettes ketchup fromage Sauté de dinde Label Rouge Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de pépinettes Bio Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis Bio à la crème Petit suisse aromatisé Bio 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	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Emincé de bœuf Bio sauce tomate Coquillettes et râpé Bio Ortolan Bio à la coupe  Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC pané et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio 	Salade verte Bio Paupiette de veau Frites Emmental à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère (contient des amandes) et sa crème anglaise 	Salade de betteraves et maïs Bio  Dahl de lentilles Bio Semoule Bio Camembert Bio à la coupe  Fruit de saison Bio 
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio 	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Bio Pommes de terre Bio au four Ortolan Bio à la coupe  Flan caramel Bio	Salade de maïs Notre omelette au four à l'emmental Bio  Haricots verts Bio Edam à la coupe Purée de fruits Bio	Macédoine Bio mayonnaise Sauté de porc Bio au jus Macaronis et râpé Bio Carré frais Bio à la coupe  Ananas Bio 	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate Galettes de légumes  Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Bio Wok de bœuf Bio Petits pois Bio Petit suisse aromatisé Bio Fruit de saison Bio 	Salade de pois chiches Bio maïs  Falafels Bio Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers Bio à la coupe  Fruit de saison Bio 	Carottes râpées Bio Curry rouge de lentilles corail Bio  Boulgour Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Edam à la coupe  Lapin de Pâques en chocolat île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Brie à la coupe 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

