

Lundi 7 Mars	Mardi 8 Mars	Mercredi 9 Mars	Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 Mars
<p>Mélange de crudités (choux rouge, salade)</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p> Riz</p> <p>Petit louis tartine</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de penne méditerranéenne</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars	Mercredi 16 Mars	Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
<p>Taboulé d'hiver</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p> Salade verte et pommes grany </p> <p>Cappelletis</p> <p>fromage épinards</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Gâteau au citron et spiruline</p> <p>Maison</p>	<p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Dos de colin meunière et citron</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos **charcuteries** sont 100% françaises.

Nos **pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos **filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos **légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos **fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos **compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Hermione la licorne

MENU VERT
Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 21 Mars	Mardi 22 Mars	Mercredi 23 Mars	Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
<p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de blé au pesto </p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Ananas</p>	<p>Carottes râpées</p> <p> Escalope de poulet provençale</p> <p> Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de farfalles à l'italienne</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Philadelphia</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Duo Lozère</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Filet de merlu sauce curcuma</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars	Mercredi 30 Mars	Jeudi 31 Mars	Vendredi 1er Avril
<p>Rillettes de porc</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cabrette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Batônnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Betteraves</p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw céleris sauce cocktail </p> <p>Falafels</p> <p>Moulinés d'épinards et croutons</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau maison
AU CACAO
Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.