



Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise</p> <p>Végé Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Steak haché aux herbes de Provence</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz IGP</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p>Végé Salade de maïs</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>Menu Alsain</i></p> <p>Samoussa de léaume</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets calamars et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Brie à la coupe</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	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge) Potée de bœuf Pommes noisette Emmental Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Taboulé Wok de dinde Label rouge Carottes Bio persillées Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Végé Radis Bio -beurre Bolognaise de pois Pâtes Gouda Flan chocolat	Notre cake à la mimolette Bâtonnets de colin pané MSC et citron Haricots verts Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Végé Salade de lentilles Notre omelette Bio soufflée Epinards Bio moulinés Pont l'évêque AOP à la coupe Compote Bio
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Duo de choux Bio sauce cocktail Jambon blanc Label rouge Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Liégeois vanille	Nos rillettes de thon Gratin de mini penne à la mozzarella Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade de blé pesto Filet de merlu MSC sauce vierge Panais Bio à la tomate Crème anglaise Madeleine	Végé Mousse de pois chiches sur toast Axoa de soja Bio Riz IGP aux petits légumes Petit moulé Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Galopin de veau Carottes Bio Ossau iraty AOP à la coupe Notre gâteau à la fleur d'oranger

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est le printemps!

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE