



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