



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p><b>V</b>égé</p> <p>7 Toast de chèvre chaud sur nid de salade verte</p> <p>7 Quenelles gratinées</p> <p>7 <b>inards a la creme moulinés Bio</b></p> <p>1 Riz IGP</p> <p>7 Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>7 Corbeille de fruits Bio</p>	<p>10 <b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>10 <b>carotte rapé Bio</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles au jus</p> <p><b>Carottes Bio à l'ail</b></p> <p>7 Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>7 <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>10 <b>salade verte bio</b></p> <p><b>celeris remoulade bio</b></p> <p>9 potée de bœuf</p> <p>tortis</p> <p><b>potiron bio</b></p> <p>7 emmental a la coupe</p> <p>7 buche du pilat a la coupe</p> <p>7 fromage blanc sucré</p> <p>7 fromage blanc aromatisé</p>	<p>7 pizza au fromage</p> <p><b>sauté de dinde label rouge</b></p> <p><b>haricots verts bio</b></p> <p>semoule</p> <p>7 saint moret</p> <p>7 tomme noire</p> <p><b>notre entremet</b></p> <p>7 flan vanille</p>	<p>10 alade de pommes de terre aux légumes</p> <p>10 lade de pois chiches   échalote</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>1 3 7 <b>Brocolis à la crème Bio</b></p> <p>7 coquille</p> <p>7 Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits Bio</p>

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques



## Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



CARNAVAL



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>10</p> <p>mais thon</p> <p>10</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>7 3</p> <p>au bœuf</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>7 Carré président</p> <p>7 Gouda</p> <p>7 Yaourt aromatisé</p> <p>7 Yaourt sucré</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>10 1</p> <p>Salade de blé à la provençale</p> <p>10 1</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>3 7 14</p> <p><b>Choux fleurs mornay Bio</b></p> <p>7 polenta sce tomate</p> <p>7 Camembert à la coupe</p> <p>7 Mimolette à la coupe</p> <p>Crobeille  <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p>1 10</p> <p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>7 3</p> <p><b>Notre omelette de pdt Bio</b></p> <p>7 3</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>7 Edam</p> <p>7 Fromage fouetté</p> <p>7 liegeois chocolat</p> <p>8 Liégeois vanille</p>	<p>toast tapenade verte</p> <p>toast tapenade noir</p> <p>Rôti de porc</p> <p>10 Galettes de légumes</p> <p>gnocchis</p> <p>Vache picon</p> <p>7 Port Salut</p> <p>7 <b>Notre purée de fruits Bio</b></p>	<p>feuilleté au fromage</p> <p><b>Végé</b> 7</p> <p>Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>7</p> <p><b>Carottes Bio à l'ail</b></p> <p>Plateau de fromages</p> <p>7</p> <p>Corbeille  <b>de fruits Bio</b></p>

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Pâté de campagne	<b>Verre de sirop de menthe</b>	tapas (beignet ,omelette poivron ;chorizo )	salade verte mais emmental	salade coleslaw
Rillettes de thon	<b>Œuf dur Bio mayonnaise</b>	1 7 3	10 7	
Gratin de gnocchis	<b>Poulet rôti Bio</b>		carotte rapé	
polée de légumes	<b>Pommes de terre rissolées</b>	paella au poulet	10	fish & ship
	<b>carotte sautée</b>	2 1	<b>Végé</b>	1 3 4
Brie à la coupe	<b>Petit louis à tartiner</b>	Blé	et ses légumes	frites
Coulommiers à la coupe	<b>Emmental</b>	1 7	semoule	gouda
salade	<b>Purée de pommes Bio</b>	ossau iraty	Petit suisse sucré	cheddar
<b>de fruits Bio</b>	biscuits	Tomme blanche à la coupe	Petit suisse aromatisé	pudding
	7 3	beignet chocolat	<b>Notre gateau au chocolat</b>	Corbeille
		beignet aux pommes	chantilly	<b>de fruits Bio</b>
		8 1 3 7	1 3 7	

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

**Les menus plaisir**

**MARDI 18 MARS**  
 Découvrez les menus  
 SUR L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE

**Le menu cocotte**








Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs) 10</p> <p><b>Duo de choux Bio vinaigrette</b> 10</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> 7</p> <p>Emmental à la coupe 7</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b> au choix</p>	<p>toast de sardine 4</p> <p>toast de thon 4</p> <p><b>Hoki MSC sauce colombo</b> 4</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Patates douces</p> <p>Bûche du pilat à la coupe 7</p> <p>Mimolette à la coupe 7</p> <p>Corbeille de fruits Bio 7</p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> 10</p> <p><b>Céleris Bio remoulade</b></p> <p>Axoia de bœuf</p> <p>Boulogour pilaf 1</p> <p><b>Brocolis Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe 7</p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b> 7</p> <p>crème dessert vanille 7</p> <p>Crème dessert chocolat 8 7</p>	<p><b>Jambon blanc Bio</b></p> <p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> 3</p> <p>Truffade 7</p> <p><b>(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b> 10</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise 7</p> <p>Fromage blanc sucré 7</p> <p>Corbeille de fruits Bio 7</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Betteraves Bio</b> 10</p> <p>nuggets de blé 1 7 3</p> <p>haricots beurre</p> <p><b>Riz IGP sce tomate</b> 1</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>Notre moelleux aux poires et pépète de chocolat</b> 8 7 3 1</p>

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
 <p>salade verte</p> <p><b>Tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p><b>petit pois carotte bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b> </p> <p>Corbeille  <b>au fruits Bio</b></p>	<p>taboulé</p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Toast de chèvre chaud sur nid de salade verte</p> <p>financière de bœuf</p> <p><b>pd't vapeur bio</b></p> <p>carotte vapeur</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p><b>Céleris remoulade Bio</b></p> <p>boulette de bœuf sce tomate</p> <p>spaghetti</p> <p><b>poêlée légumes bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p><b>Notre entremet</b> (mousse chocolat , biscuit)</p>	<p>pizza aux trois fromages</p> <p><b>Pépites de colin MSC et citron</b></p> <p><b>brocolis Bio sautées</b></p> <p><b>riz igp pilaf</b></p> <p>Plateau de fromages</p> <p>salade  <b>de fruits Bio</b></p>

Les allergènes





**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**