

Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p><b>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise</b> Fajitas de chili de haricots rouges Pommes de terre rissolées</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Steak haché aux herbes de Provence</p> <p><b>Petits pois Bio</b> Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> Bolognaise de thon Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Poêlée de légumes Bio</b> Saint Paulin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b> Lasagnes de bœuf</p> <p>Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i></p>  <p>Samoussa de légume <b>Curry rouge de dinde Label rouge</b> Semoule</p> <p>Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Beignets de calamars</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></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	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Wok de dinde Label rouge</b></p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Bâtonnets de colin pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p>Duo de choux Bio sauce cocktail</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de mini penne à la mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Axoa de soja Bio</p> <p>Riz IGP aux petits légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

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

**C'est le printemps !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE