






Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p>Potage de légumes bio Fajitas de chili de haricots rouges Bio Pommes de terre Bio rissolées Edam Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio parisienne Omelette Petits pois Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse Rougail de colin MSC Riz IGP Bio Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de thon Coquillettes Bio Fromage blanc sucré</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 <p>Salade de maïs Bio Nuggets de blé Poêlée printanière Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Lasagnes bio de boeuf Raviolis au potiron Cotentin Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i></p>  <p>Samoussa de léaume Curry rouge de dinde label rouge Dhal de lentilles Semoule Bio Yaourt sucré Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Bio Beignet calamars et citron Brocolis Bio à la crème Brie à la coupe 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	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Mélange de crudités Bio (Salade, choux rouge)</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Yaourt local du buissonnet</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Wok de dinde Label rouge</p> <p>Wok de soja</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>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Salade de riz bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Epinards bio à la crème</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>Potage de légumes bio</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p>Filet de colin sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de coquillettes Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Mousse de pois chiches Bio sur toast</p> <p>Axoa de soja Bio</p> <p>Riz IGP Bio aux petits légumes</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galette blé épinard</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

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

 **Menu végétarien**

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