



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Galette de soja</p> <p><b>Lentilles Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Brocolis à la crème Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Velouté de carottes Bio</b></p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tartinable de brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Quenelles sauce crème</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Cappelletti Bio</b></p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

**Mardi Gras !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**CARNAVAL**

**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. **Végé** : Menu Végétarien. **Local** : 150 km max d'Alès. **Aide UE à destination des écoles**.

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



# Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Bâtonnet de mozzarella</p> <p> <b>Gratin de gnocchis Bio</b></p> <p>légumes et emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p> Verre de sirop de grenadine Œuf dur mayonnaise <b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p><i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p> <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Petit louis à tartiner</b></p> <p><b>Purée pommes Bio artisanale et chantilly</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Curry coco de pois chiches</p> <p> Semoule</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><b>Notre gâteau à la crème de châtaignes</b></p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p><b>Colin MSC sauce ciboulette</b> Omelette soufflée</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b></p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Galette de soja et ketchup</p> <p>Frites</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p> <b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p><b>Hoki MSC sauce colombo</b> <i>Tortilla de pommes de terre</i></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Truffade</p> <p><b>(gratin de pommes de terre et cantal AOP)</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p> Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p> Nuggets de blé</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Notre moelleux aux poires</b></p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p> Salade de maïs</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Carré président</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dés d'emmental</p> <p>Carbonara de porc</p> <p><i>Emincé végétal sauce crème</i></p> <p>Tortis</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p>Financière de bœuf</p> <p><i>Financière de quenelles</i></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Notre cake cantal et légumes</b></p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b> <i>Pané fromager</i></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>



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




*Les menus plaisir*

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

*Le menu cocotte*

