



Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Falafels sauce tomate</i> Petits pois Bio  Brique de brebis de Lozère à la coupe   Fruit de saison Bio 	Salade verte Bio Dès d'emmental  Financière de porc et quenelles <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP  Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge <i>Pané de blé épinards</i> Purée de patates douces Bio Coulommiers à la coupe Crème dessert chocolat	Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre /  Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio 
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge <i>Emincé végétal sauce tomate basilic</i> Coquillettes et râpé Gouda  Ramequin de purée de poires Bio artisanale	Tartinable de morue sur toast <i>Tapenade sur toast</i> Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>Pané de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio 	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge  <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère (contient des amandes) et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio  Dahl de lentilles / Semoule Berger de Lozère à la coupe  Fruit de saison Bio 



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry <i>Nuggets de blé</i> Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre Bio au four Emmental à la coupe Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc <i>Emincé végétal sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Fruit de saison Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles sauce tomate / Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan <i>Notre frittata aux oignons</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe  Ramequin de purées de poires Bio artisanale	Tartinable de pois chiches sur toast  Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès de mimolette Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes <i>Chili de haricots rouges</i> Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat



Le menu plaisir
 Rendez-vous
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

J'ai la patate!



C'est Pâques !
 Une surprise
 en chocolat
 pour le dessert !
 SANS HUILE DE PALME

