



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

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous 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.