



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Végé Salade de lentilles et maïs Bio Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio / 	Tapenade sur toast Goulash de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce aurore</i> Purée de carottes Bio - Polenta à l'emmental Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre 	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Beignets de calamar / Pommes de terre Bio au four Flan caramel	Ragoût de bœuf Bio <i>Panê de blé</i> Haricots verts Bio - Semoule Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat	Colin MSC sauce tandoori / Blé Bio Brie à la coupe
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Saumon MSC sauce tomate basilic</i> Petits pois Bio - Tortis et râpé Bio 	REPAS TERROIR Financière de porc et quenelles <i>Financière de quenelles</i> Petit Epeautre de Sault Yaourt sucré de la ferme du Buissonnet 	Salade de tortis Bio à la tapenade Sauté de dinde Label Rouge <i>Colin MSC sauce citron</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental - Polenta à l'emmental Bio Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce basilic / Purée de patates douces Bio Crème dessert chocolat Bio	Végé Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème - Semoule Bio Carré de l'Est à la coupe

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Jambon blanc Bio <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Bio Gouda Purée de fruits Bio	Colin MSC meunière et citron / Epinards Bio béchamel à l'emmental - Riz IGP Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau <i>Falafels</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et confiture fraise	 Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées - Purée de patates douces Bio Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	 Dahl de lentilles Bio / Semoule Bio Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Merlu MSC sauce curry / Purée de butternut Bio - Polenta à l'emmental Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Bio <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre Bio au four Flan caramel	Salade de maïs Bio Hoki MSC sauce tomate basilic / Galettes de légumes - Riz IGP Bio Purée de fruits Bio	Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> Macaronis et râpé Bio Emmental à la coupe  Ananas Bio	 Notre omelette au four à l'emmental Bio / Haricots verts Bio - Boulgour Bio Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Galopin de veau sauce tomate origan <i>Hoki MSC sauce tomate</i> Jardinière de légumes et pommes de terre Bio - Semoule Bio Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	 Salade de tortis Bio aux légumes Pané de blé / Purée de choux fleurs Bio - Pommes de terre Bio  Fruit de saison Bio	Merlu MSC sauce aux oignons / Boulgour Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio  Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Axoa de saumon MSC</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 / Riz IGP Bio Flan chocolat



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



C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME

