










Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 <p>Carottes râpées 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 Steak haché aux herbes de Provence Petits pois Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p> 	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse Riz IGP Bio Petit moulé Fruit Bio de saison</p> 	<p>Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de thon Coquillettes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 <p>Salade de maïs Bio Nuggets de blé Poêlée printanière Saint Paulin Fruit Bio de saison</p> 	<p>Carottes Bio râpées Lasagnes Bio de bœuf Cotentin Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i></p>  <p>Samoussa de légume Curry rouge de dinde label rouge 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



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



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge) et dès d'emmental Potée de bœuf Pommes de terre Bio rissolées Yaourt local du buissonnet</p>	<p>Taboulé Bio 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><b>V</b><sub>égé</sub> Salade de riz bio Notre omelette Bio soufflée Epinards bio à la crème 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 Bio Purée de pommes de terre Bio Camembert à la coupe Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella Yaourt sucré Fruit Bio de saison</p>	<p><b>V</b><sub>égé</sub> Mousse de pois chiches Bio sur toast Axa de soja Bio Riz IGP Bio aux petits légumes Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Galopin de veau Carottes Bio Bûche de chèvre à la coupe 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**  
**Aide UE à destination des écoles**

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