



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
 Tapenade sur toast Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio / Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce aurore</i> Purée de carottes Bio Fromage frais demi sel Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade verte Bio Dès de mimolette Ragoût de bœuf <i>Panê de blé</i> Haricots verts Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne <i>Salade de pois chiches au cumin</i> Colin MSC sauce tandoori / Boulgour Edam Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Saumon MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Coulommiers 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 / Purée de patates douces Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	 Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées  Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	 Salade de betteraves et maïs Bio Dahl de lentilles / Semoule Camembert à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry / 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 au four Emmental à la coupe Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Ananas Bio	 Taboulé aux lentilles Quenelles Bio 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>Hoki MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	 Salade de pois chiches et maïs Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio  Dès de mimolette 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 Brie à la coupe 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

