



Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé à la parisienne</p> <p>Steak haché aux herbes de Provence</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Macédoine bio mayonnaise</b></p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p><b>Bolognaise de thon MSC</b></p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de riz aux légumes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> <b>Purée de brocolis Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Nos lasagnes de bœuf</b></p> <p>Raviolis potimarron emmental sauce tomate</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan caramel</p>	<p><i>menu Aladin</i></p> <p></p> <p>Samoussa de légumes</p> <p><b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b></p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p> Yaourt sucré de Lozère</p> <p><b>Notre gâteau au miel</b></p>	<p> <b>Potage de carottes Bio</b></p> <p><b>Parmentier Bio</b></p> <p>de brandade</p> <p>Galette de soja et purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </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><b>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc local et su  Bio équitable</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Wok de dinde Label rouge</b></p> <p>Wok de soja</p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b>   </p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p><b>Epinars Bio moulinés</b></p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b>   </p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p><b>Bâtonnets de colin pané MSC et citron</b></p> <p>Pané fromager</p> <p> <b>Purée de choux fleurs Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Falafels</p> <p> <b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Tartinable de haricots rouge</p> <p>Gratin de mini penne</p> <p>à la mozzarella</p> <p> Yaourt sucré de Lozère</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b>   </p>	<p> Pois chiches en salade</p> <p><b>Axoa de soja Bio</b></p> <p><b>Riz IGP aux petits légumes</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b>   </p>	<p><b>Duo de choux Bio sauce cocktail</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p>Quenelles natures sauce mornay</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Notre gâteau au yaourt des Cévennes</b></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