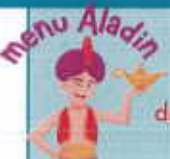


Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
 Carottes râpées bio Fajitas de chili de haricots rouges Pommes de terre rissolées Edam Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre parisienne Steak haché aux herbes de Provence Petits pois Bio Emmental à la coupe  Fruit Bio de saison	Tapenade sur toast Rougail de saucisse Riz IGP Petit moulé  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de thon Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
 Salade de maïs Nuggets de blé Poêlée printanière Saint Paulin  Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Lasagnes de bœuf Cotentin Flan caramel	 menu Aladin Samoussa de légume Curry rouge de dinde Label rouge Semoule Yaourt sucré Notre gâteau au miel	Salade de pépinettes Beignets calamars et citron Brocolis Bio à la crème Brie à la coupe  Fruit Bio de saison



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine








l'observatoire

Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge) et dès d'emmental Potée de bœuf Pommes noisette Yaourt local du buissonnet	Taboulé Wok de dinde Label rouge Carottes Bio persillées Coulommiers à la coupe   Fruit Bio de saison	Notre cake à la mimolette Bâtonnets de colin pané MSC et citron Haricots verts Bio Petit suisse sucré   Fruit Bio de saison	 Salade de lentilles Notre omelette Bio soufflée Epinards bio à la crème   Pont l'évêque AOP à la coupe Compote Bio
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Duo de choux Bio sauce cocktail Jambon blanc Label rouge Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Liégeois vanille	Nos rillettes de thon Gratin de mini penne à la mozzarella Yaourt sucré   Fruit Bio de saison	 Mousse de pois chiches sur toast Axoa de soja Bio Riz IGP aux petits légumes Petit moulé   Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Galopin de veau Carottes Bio Bûche de chèvre à la coupe Notre gâteau à la fleur d'oranger



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





C'est le printemps !

Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE