

Lundi 28 Février	Mardi 01 Mars	Mercredi 02 Mars	Jeudi 03 Mars	Vendredi 04 Mars
Salade de betteraves <b>Coquillettes</b> à la carbonara <b>Gouda</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Curry de pois chiches aux légumes</b> <b>V</b> <b>Boullgour</b> <b>Brie à la coupe</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Salade de lentilles</b> Galopin de veau <b>Purée de pommes de terre et de carottes</b> <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Compote de pommes	<b>Coleslaw</b> Boulette de bœuf Frites <b>Kiri</b> <b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b>	Salade de <b>blé</b> marine Colin meunière et citron Epinards à la crème - <b>Polenta</b> <b>Pont l'Evêque à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûter</b>				
		<i>Pain - Crème de marrons</i> <i>Fruit de saison</i>		
Lundi 07 Mars	Mardi 08 Mars	Mercredi 09 Mars	Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 Mars
<b>V</b> <b>Carottes râpées</b> Quenelles nature <b>Riz</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Mousse au chocolat</b>	Pâté de campagne Aiguillettes de colin panées et citron Haricots verts - <b>Gnocchis</b> <b>Petit Livarot à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de betteraves</b> <b>Spaghettis</b> à la bolognaise <b>Cantal</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pizza au fromage Maison</b> Rôti de veau Choux fleur à la crème - <b>Semoule</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Bourride d'encornets <b>Pommes de terre</b> <b>Edam</b> <b>Fromage blanc nature</b>
<b>Goûter</b>				
		<i>Madeleine</i> <i>Purée de fruits</i>		

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Nos charcuteries** sont 100% françaises.

**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

**Nous privilégions les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.

**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

**Gâteau Maison**  
**À LA FLEUR D'ORANGER**  
Retrouvez la recette sur  
**L'APPLICATION**  
**TERRES DE CUISINE**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge**

**V** : Menu végétarien

**Aide UE** : à destination des écoles

**L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).**

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

Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars	Mercredi 16 Mars	Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
<b>Salade de lentilles</b> <b>Poulet rôti</b>  <b>Petits pois</b> <b>Comté</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> Axoa de bœuf  <b>Frites</b>  <b>Emmental</b> <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Coleslaw sauce cocktail</b> Filet de poisson meunière  Duo de brocolis et champignons <b>Tagliatelles</b>  <b>Camembert à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> et pomme granny <b>Lasagnes</b> aux épinards <b>Yaourt nature</b> <b>Kiwi</b>	Salade de maïs et thon Dos de colin au citron  Carottes au cumin - <b>Riz</b>  <b>Saint Nectaire à la coupe</b> Gâteau roulé
Goûter				
Gaufre Purée de fruits				
Lundi 21 Mars	Mardi 22 Mars	Mercredi 23 Mars	Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
<b>Salade verte</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Gratin de coquillettes</b> Mimolette Fromage blanc aromatisé	<b>Tortilla Maison</b> Brocolis gratinés <b>Pont l'Eveque à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Escalope de dinde</b> <b>Gnocchis gratinés</b> <b>Saint paulin à la coupe</b> Beignet aux pommes	<b>Tarte au fromage maison</b> Bœuf marengo Haricots verts - <b>Riz</b> <b>Cantal</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Duo de choux en mayonnaise</b> Filet de merlu sauce curcuma <b>Semoule</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Fian caramel</b>
Goûter				
Pain - chocolat Fruit de saison				
Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars	Mercredi 30 Mars	Jeudi 31 Mars	Vendredi 01 Avril
<b>Salade de pois chiches à l'échalote</b> <b>Quenelles sauce nantua</b> Carottes sautées - <b>Boulgour</b> <b>Tomme de Savoie à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Coleslaw sauce cocktail</b> Rougail de saucisses <b>Riz</b> <b>Vache qui rit</b> Compote de pommes bananes	<b>Salade pommes de terre maïs et thon</b> Cordon bleu <b>Petits pois</b>  <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de betteraves</b> Galopin de veau Frites Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Bâtonnets de colin et citron Gratin de choux fleurs - <b>Polenta</b>  Crème anglaise <b>Gâteau au cacao Maison</b>
Goûter				
Pompon au chocolat Purée de fruits				

### NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries** sont 100% françaises.
- Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## Hermione la licorne

**MENU VERT**  
 Découvrez le menu sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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