



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Velouté de légumes Bio Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge <i>Chili de haricots rouges</i> Purée de carottes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre roux	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Sauté de porc HVE sauce basquaise <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Pommes de terre au four Flan caramel	Ragoût de bœuf <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Mimolette Notre moelleux aux pépites de chocolat	Colin MSC sauce tandoori <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Boulgour Edam Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Potée de bœuf Bio <i>Potée de flageolets Bio</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Financière de porc et quenelles <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Salade de coquillettes ketchup fromage Sauté de dinde Label Rouge <i>Nuggets de blé</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge <i>Pané de blé épinards</i> Purée de patates douces Bio Crème dessert chocolat	Notre tortilla de pommes de terre Bio  / Brocolis Bio à la crème Bûche de mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





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

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



Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Jambon blanc Bio <i>Emincé végétal sauce tomate basilic</i> Coquillettes et râpé Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC panés et citron <i>Pané de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Steak haché <i>Falafels</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et confiture Local	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	 Dahl de lentilles / Semoule Camembert à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Merlu MSC sauce curry <i>Nuggets de blé</i> Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Bio <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre au four Flan caramel	Pain de viande de bœuf <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> Haricots verts Bio Madeleine Purée de fruits Bio	Carbonara de porc <i>Emincé végétal sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Ananas Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate  / Galettes de légumes Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Wok de bœuf Bio <i>Notre frittata Bio aux oignons</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de pois chiches et maïs  Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corail Bio</i> Boulgour Crème dessert vanille	Salade verte Bio Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Pâtes IGP Sujet en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes <i>Chili de haricots rouges</i> Riz IGP Flan chocolat



Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes






Le menu plaisir
 Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



→ Présence possible de l'ensemble des énergies dans les piles → Les axes s'approfondissent pour les évaluer et identifier les changements de ces présents écosystèmes