



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Végé Macédoine Bio mayonnaise Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio / Yaourt brassé Bio Local et sucre Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Bio Goulash de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce aurore</i> Purée de carottes Bio / Ramequin de fromage blanc nature et confiture fraise	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Beignets de calamar / Pommes de terre Bio au four Vercorais Bio Local à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Dès de mimolette Ragoût de bœuf Panée de blé Haricots verts Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne et cornichons <i>Tartinable de pois chiches et toast</i> Pain à la farine de meule Bio Colin MSC sauce tandoori / Boulgour Bio Edam Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Bio Potée de bœuf Bio <i>Saumon MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Bourquette du Vercors Bio Local 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 Bio Yaourt sur lit d'abricot Bio Local	Salade de coquillettes Bio ketchup fromage Sauté de dinde Label Rouge <i>Colin MSC sauce citron</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge / Purée de patates douces Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Glace	Végé 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	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Bio <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Bio Gouda Poire au sirop	Salade de blé Bio au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC pané et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe 	Salade verte Bio Dès d'emmental Paupiette de veau <i>Falafels</i> Pommes de terre Bio risollées Yaourt brassé vanille Bio Local	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 Bio Semoule Bio  omme blanche Bio Local à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Bio Merlu MSC sauce curry 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 Bio au four  Vercorais Bio Local à la coupe Flan caramel Bio	 Salade de maïs Bio Notre omelette au four à l'emmental Bio Haricots verts Bio Edam Purée de fruits Bio	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> Macarons et râpé Bio Carré Président  Ananas Bio	 Taboulé aux lentilles Bio Quenelles Bio sauce tomate Galettes de légumes Yaourt sur lit de pêche Bio Local Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Bio Wok de bœuf Bio <i>Hoki MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Yaourt brassé Bio Local et sucre  Fruit de saison Bio	 Tartinable de pois chiches Bio et toast Pané de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental  Bournette du Vercors Bio Local à la coupe  Fruit de saison Bio	 Carottes râpées Bio Curry rouge de lentilles corail Bio Boulgour Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Verre de sirop de cassis 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 Bio Brie à la coupe Mousse chocolat au lait végétal



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

