



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>V_{égé}</p> <p>Pané de blé</p> <p>Epinards Bio moulinés - Riz IGP</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles - Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Tortis - Navets Bio à la parmesane</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et</p>	<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Blé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce ciboulette</p> <p>Choux fleur Bio mornay - Polenta</p> <p>Brousse à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Tartinable de haricots blancs et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Galettes de légumes - Riz IGP</p> <p>Flan vanille</p>	<p>V_{égé}</p> <p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

CARNAVAL

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




V_{égé} : **Menu végétarien**

Aide UE à destination des écoles

● 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 la Cantine
Tholonet



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc Gratin de gnocchis légumes et emmental Fruit Bio de saison	 Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio Pommes de terre rissolées - Haricots verts Bio Purée de pommes Bio et chantilly	 Curry coco de pois chiches Semoule - Potirons Bio mornay Bûche de chèvre à la coupe Notre cake à la fleur d'oranger	Colin MSC sauce crème de ciboulette Purée de carottes Bio - Pommes de terre à l'anglaise Emmental à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
Steak haché sauce pizzaïole Frites - Butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de riz IGP mexicaine Hoki MSC sauce colombo Haricots verts Bio - Coquillettes Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label Rouge Truffade (gratin de pommes de terre et cantal) Ramequin de fromage blanc et confiture	 Nuggets de blé Choux fleur Bio mornay - Patates Bûche du pilat à la coupe Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
 Tortilla Bio de pommes de terre Epinards Bio moulinés - Semoule Ortolan Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Carbonara de porc Tortis Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Riz IGP - Haricots verts Bio Flan caramel	Notre cake cantal et légumes Colin MSC sauce citron Carottes Bio sautées - Purée de pommes de terre Fruit Bio de saison


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Les menus plaisir
Le menu cocotte


MARDI 18 MARS
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE