

Lundi 7 Mars	Mardi 8 Mars	Jeudi 10 Mars	Vendredi 11 Mars
<p>Salade verte</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de penne méditerranéenne</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Blanquette de colin</p> <p><i>Boulettes de soja sauce curry</i></p> <p>Polenta</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 14 Mars	Mardi 15 Mars	Jeudi 17 Mars	Vendredi 18 Mars
<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Poulet rôti</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Galette de blé-épinards</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> menu VERT</p> <p>Velouté de laitue </p> <p>Cappelletis</p> <p>ricotta épinards à la crème</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Gâteau à la spiruline Maison</p>	<p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Dos de colin meunière et citron</p> <p><i>Tortilla</i></p> <p>Panais à la provençale</p> <p> Pavé de Lozère </p> <p> Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

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 régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

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

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 21 Mars

Mélange de crudités (salade, carottes, maïs)
Jambon blanc
Pané fromager
Gratin de coquillettes
Fourmette
Purée de fruits

Mardi 22 Mars

Salade de blé au pesto
V
Omelette
Haricots verts persillés
Vache picon
Ananas

Jeudi 24 Mars

Salade de farfalles à l'italienne (mozzarella)
Paleron de bœuf au jus
Boulettes de soja sauce tomate
Purée de brocolis
Yaourt fraise DUO Lozère

Vendredi 25 Mars

Quiche aux poireaux maison
Filet de merlu sauce curcuma
Mijoté de pois chiches au curry
Semoule
Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison

Lundi 28 Mars

Salade verte et dés de brebis
Emincé de bœuf parisien
Emincé de soja parisien
Pommes de terre grenaille
Fromage blanc nature et sucre

Mardi 29 Mars

Rillettes de porc
Œuf dur mayonnaise
Quenelles sauce aurore
Riz aux petits légumes
Picharon
Fruit de saison

Jeudi 31 Mars

Potage de légumes
Lasagnes à la bolognaise
Lasagnes aux légumes
Brie à la coupe
Fruit de saison

Vendredi 1er Avril

V
Coleslaw céleris sauce cocktail
Œufs durs
Moulinés d'épinards et croutons
Crème anglaise
Gâteau au cacao Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

- Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
- Nos charcuteries** sont 100% françaises.
- Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).
- 100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.
- Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**
- Produits laitiers**:
- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.
- 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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard**, fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan**.

Gâteau maison
AU CACAO
Découvrez 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



Menu végétarien

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.