





Le Menu de la Cantine



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Galette de soja</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Velouté de carottes Bio</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Pané fromager</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tartinable de brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Quenelles sauce crème</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé</p> <p>Cappelletti Bio</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</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.  **Végé** : Menu Végétarien.  **Local** : 150 km max d'Alès.  **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



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Rillettes de porc Bâtonnet de mozzarella</p> <p> Gratin de gnocchis Bio</p> <p>légumes et emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Verre de sirop de grenadine Œuf dur mayonnaise Poulet rôti Label Rouge</p> <p><i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p> Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner</p> <p>Purée pommes Bio artisanale et chantilly</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Curry coco de pois chiches</p> <p> Semoule</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Notre gâteau à la crème de châtaignes</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette Omelette soufflée</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Galette de soja et ketchup</p> <p>Frites</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p>Hoki MSC sauce colombo <i>Tortilla de pommes de terre</i></p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Truffade</p> <p>(gratin de pommes de terre et cantal AOP)</p> <p>Salade verte Bio</p> <p> Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p> Salade de maïs</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Carré président</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio et dés d'emmental</p> <p>Carbonara de porc</p> <p><i>Emincé végétal sauce crème</i></p> <p>Tortis</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p><i>Financière de quenelles</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron <i>Pané fromager</i></p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

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

Le menu cocotte

