

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars	Samedi 6 Mars	Dimanche 7 Mars
Macédoine sauce cocktail	Carottes râpées	Radis-beurre	Batavia	Quiche aux poireaux maison	Betteraves vinaigrette	Rosette
Terrine de colin	Bœuf bourguignon	Emincé de dinde basquaise	Jambon blanc	Filet meunière et citron	Paupiette de veau	Paleron de bœuf
Poireaux mornay	Riz	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Choux fleurs à la crème	Haricots blancs à la tomate	Blettes à la fourme
Brie	Petit Moulé nature	Tomme blanche	Camembert	Cabrette	Chantailou	Saint Nectaire
Fruit de saison	Compote	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Potage de céleris	Velouté de petits pois	Velouté de brocolis	Velouté de champignons	Potage de laitue	Velouté d'épinards
Riz au lait	Mousse au citron	Petits suisses sucrés	Faisselle	Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème dessert café	Petits suisses aromatisés
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Mercredi 10 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars	Samedi 13 Mars	Dimanche 14 Mars
Côté BISTROT Potage de pois cassés Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Croix de Malte Panna cotta aux fruits rouges maison	Salade mexicaine	Salade iceberg	Coleslaw maison	Salade de haricots verts	Mousse de pois chiches sur toast	Champignons à la grecque
	Omelette maison	Filet de colin sauce curry	Rôti de veau	Coquille	Poulet rôti	Andouillette
	Gratin de carottes	Riz	Polenta	au saumon	Epinards mornay	Lentilles
	Fromy	Emmental	Camembert	Tartare	Pavé demi sel	Cantal
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté de panais	Potage minestrone	Potage poireaux-pommes de terre	Potage de blettes	Soupe au chou	Potage de carottes	Potage de julienne de légumes
Yaourt sucré	Liégeois chocolat	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature	Petits suisses aromatisés	Crème renversée	Fromage blanc à la vanille

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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

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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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.

MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Lundi 15 Mars		Mardi 16 Mars		Mercredi 17 Mars		Jeudi 18 Mars		Vendredi 19 Mars		Samedi 20 Mars		Dimanche 21 Mars	
Salade de pommes de terre parisienne	Pâté de campagne - cornichon	Taboulé hivernal	Salade de pousses d'épinards	Radis-Beurre	Œuf dur mayonnaise	Pamplemousse	Rôti de dinde	Spaghettis à la bolognaise	Escalope de poulet aux herbes	Parmentier de bœuf à la purée de carottes	Marmite du pêcheur	Croque Monsieur	Rognons de bœuf à la dijonnaise
Brocolis mornay	Gouda	Petits pois	Saint Môret	Semoule	Poêlée de légumes	Pommes vapeurs	Saint Paulin	Fruit de saison	Cantafras	Saint Môret	Camembert	Philadelphia	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Mousse au citron	Cocktail de fruit au sirop	Riz au lait	Pâtisserie	Velouté de laitue	Velouté dubarry	Potage de panais	Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de lentilles	Soupe de poisson
Petits suisses sucrés	Crème dessert chocolat	Flan vanille	Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel	Petits suisses natures	Mousse au café							
Lundi 22 Mars		Mardi 23 Mars		Mercredi 24 Mars		Jeudi 25 Mars		Vendredi 26 Mars		Samedi 27 Mars		Dimanche 28 Mars	
Scarole	Salade de penne andalouse	Carottes râpées	Salade de boulgour	Sardines à l'huile	Salade piemontaise maison	Céleris râpés	Potée à la tarbaise	Filet de merlu sauce maître d'hôtel	Emincé de bœuf à l'indienne	Poulet rôti	Quenelles de brochet sauce aurore	Omelette aux oignons maison	Sauté de veau aux olives
(saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)	Poêlée de légumes Frais (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)	Polenta	Haricots verts persillés	Riz	Champignons à la crème	Tagliatelles	Fromage fouetté	Edam	Cabrette	Boursin	Emmental	Croix de Malte	Bleu
Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote	Fruit de saison	Ananas au sirop	Pâtisserie	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de petits pois	Potage de céleris	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes	Potage de pois cassés	Velouté de brocolis
Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Mousse au citron	Faisselle	Crème dessert chocolat	Marron Suisse	Yaourt sucré							

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos **charcuteries** sont 100% françaises.

Nos **filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos **pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionales** (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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

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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril	Samedi 3 Avril	Dimanche 4 Avril
Mélange de crudités (salade, choux rouges, maïs)	Taboulé	Pizza au fromage	Laitue	Salade de lentilles à l'échalote	Chou blanc	Quiche lorraine Maison
Emincé de bœuf mexicain	Escalope de poulet sauce citron	Œufs durs	Emincé de porc sauce au miel	Filet de hoki sauce estragon	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Gigot d'agneau au jus
Pommes de terre boulangère	Carottes persillées	Mouliné d'épinards	Patates douces	Purée de légumes	Tortis	Haricots romano
Cotentin	Camembert	Vache qui rit	Edam	Saint Paulin	Saint Môret	Fol Epi
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Mousse au café	Sablé citron meringuée et Chocolat de Pâques Castelain
Velouté de panais	Potage de lentilles	Soupe de poisson	Velouté de brocolis	Potage de carottes	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons
Crème dessert praliné	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Fromage blanc sucré	Yaourt à la grecque

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionales** (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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

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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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.