



**TERRES**<sup>DE</sup>  
**CUISINE**

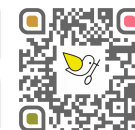
# INFOSMENU

MARS 2023



Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !

## ANIMATION

### MENU ENCHANTÉ

Jeudi 16 mars

#### MENU ALADDIN

- Samoussa de légumes : 1 par enfant
- Curry rouge de dinde
- Notre gâteau au miel



## NOUVELLES RECETTES DE SAISON

RÉFÉRENTS DE CUISINE, VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

- NOTRE CAKE À LA MIMOLETTE : Suite à vos retours sur nos cakes salés, nous avons amélioré notre appareil pour un meilleur résultat. Veuillez le sortir des chambres froides 2h avant le service.
- Notre OMELETTE SOUFFLÉE est au FROMAGE. Elle sera présentée dans nos moules à cake.
- NOS RILLETES DE THON : Le thon est mélangé à du fromage blanc avec un assaisonnement ciboulette, échalote et citron. Il est proposé avec du pain (pas de pain de mie prévu en livraison).
- GRATIN DE PENNES À LA MOZZARELLA : Même recette que le gratin de coquillettes seul la forme de des pâtes change.

## FACILITER LE SERVICE



- FAJITAS DE CHILI HARICOTS ROUGES ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES : Les fajitas doivent être sorties 2h avant le service (ne pas les chauffer). Au moment du service, positionner la galette dans l'assiette de l'enfant, y déposer la garniture au milieu et le fromage râpé. L'enfant s'occupe de la replier.





Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Coleslaw de céleris Bio mayonnaise</b> Fajitas de chili de haricots rouges Pommes de terre rissolées Edam Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne Steak haché aux herbes de Provence <b>Petits pois Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast Rougail de saucisse <b>Riz IGP</b> Petit moulé <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Bolognaise de thon Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de maïs Nuggets de blé <b>Poêlée de légumes Bio</b> Saint Paulin <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b> Lasagnes de bœuf Cotentin Flan caramel</p>	<p><b>menu Aladin</b></p> <p>Samoussa de légume <b>Curry rouge de dinde Label rouge</b> Semoule Yaourt sucré Notre gâteau au miel</p>	<p>Salade de pépinettes Beignets calamars et citron <b>Brocolis Bio à la crème</b> Brie à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

**Le menu enchanté**

Découvrez le menu sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



# Le Menu de la Cantine

St André  
d'Olérargues



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
<p>Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Wok de dinde Label rouge</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Bâtonnets de colin pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
<p>Duo de choux Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de mini penne à la mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Axoia de soja Bio</p> <p>Riz IGP aux petits légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**C'est le printemps !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE