



Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Merlu MSC sauce aneth</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p>Végé</p> <p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

• 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 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Macaronis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Végé</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Carottes au cumin Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>menu Bretagne</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Cotriade de poissons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté Mme Loïk</p> <p>Notre Far Breton nature</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Salade de riz IGP à la tapenade</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p>	<p>Macédoine Bio en mayonnaise</p> <p>Végé</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Les Atipik sont en Bretagne !

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




 **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
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.