



| Lundi 4 Mars | Mardi 5 Mars | Jeudi 7 Mars | Vendredi 8 Mars |
|---|---|---|---|
| <p>Salade verte Bio et dés d'émmental</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Epinards Bio moulinés</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>Quenelles sauce aurore</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Parmentier Bio de merlu MSC</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Cotentin</p> <p>Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère</p> |
| Lundi 11 Mars | Mardi 12 Mars | Jeudi 14 Mars | Vendredi 15 Mars |
| <p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Blé pilaf et râpé</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Lozère vache à a coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Nos lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de soja</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable</p> | <p>Jambon blanc Label rouge Pois chiches en salade</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio Arisanale</p> | <p>Notre cake colombo</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Batonnets de mozzarella panés</p> <p>Brocolis Bio à la crème</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



Le Menu de la Cantine



| Lundi 18 Mars | Mardi 19 Mars | Jeudi 21 Mars | Vendredi 22 Mars |
|---|--|---|--|
| <p> Carottes Bio râpées</p> <p> Aoxa végétal</p> <p>Macaronis</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p> | <p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Œufs durs</p> <p> Potirons Bio moulinés</p> <p>Petit moulé</p> <p> Fruit Bio de saison </p> | <p>Tapenade sur toast</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia aux haricots blancs</p> <p> Carottes Bio au cumin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison </p> | <p>menu Bretagne </p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Cotriade de poissons</p> <p>Pané de blé</p> <p>Purée de pommes de terre Bio </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>Pizza</p> <p> Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Cotentin</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p> | <p> Brandade de morue sur toast</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Gratin de tortis</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison </p> | <p>Betteraves Bio</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Galette de blé épinards et ketchup</p> <p> Pommes de terre Bio grenaille</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau au yaourt et à la crème de châtaignes des Cévennes</p> | <p> Coleslaw de chou blanc Bio </p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</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