Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Végé Boulettes de blé Thaï Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Lasagnes à la bolognaise Ramequin de fromage blanc et sucre	Jambon blanc Label Rouge Truffade Flan caramel	Notre cake colombo Beignets de calamars et citron Brocolis Bio mornay - Polena Fruit Bio de saison

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS

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

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Carottes râpées Bio Axoa végétal Macaronis - poêlée de légumes Bio Liégeois vanille	Saucisse de Francfort Purée de potirons Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Loubia de bœuf Carottes Bio au cumin -Riz IGP Yaourt sucré Fruit Bio de saison	menu Bretagne Salade verte Bio Cotriade de poissons Pommes de terre - Choux fleurs Bio à la crème Notre Far Breton
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de riz IGP Suisse Goulash de dinde Label Rouge Haricots verts Bio persillés - Blé pilaf Ramequin de fromage blanc et sucre	Rillettes de porc Gratin de gnocchis Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché au jus Purée de pommes de terre Ptits pois Bio Notre gâteau cacao noisette	Bolognaise de lentilles Tortis - Carottes Bio à l'huile d'olive Coulommiers à la coupe Purée de fruits Bio

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.