



| Lundi 4 Mars  | Mardi 5 Mars  | Jeudi 7 Mars  | Vendredi 8 Mars  |
|---|---|---|--|
| <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>  | <p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p>Salade de maïs</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Merlu MSC sauce aneth</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>                             |
| Lundi 11 Mars   | Mardi 12 Mars   | Jeudi 14 Mars   | Vendredi 15 Mars   |
| <p><b>Végé</b></p> <p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>            | <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Truffade</p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>                                   | <p><b>Notre cake colombo</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Brocolis Bio mornay</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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><b>Carottes râpées Bio</b></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><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p><b>Carottes au cumin Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p><b>menu Bretagne</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Cotriade de poissons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté Mme Loïk</p> <p><b>Notre Far Breton nature</b></p> |
| Lundi 25 Mars  | Mardi 26 Mars  | Jeudi 28 Mars  | Vendredi 29 Mars  |
| <p><b>Salade de riz IGP à la tapenade</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Goulash de dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b></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><b>Fruit Bio de saison</b></p>                     | <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Notre gâteau cacao noisette</b></p>                      | <p><b>Macédoine Bio en mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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.