



Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Ragoût de bœuf (ragoût de lentilles)</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan - Patates douces Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Radis Bio - beurre</p> <p>Galopin de veau (galette de blé épinard)</p> <p>Polenta Bio à la tomate</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Roti de porc au jus (colin sauce citron)</p> <p>Choux fleur Bio mornay - Blé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce aneth</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et miel</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p> Carottes Bio râpées</p> <p> Axoa végétal Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Saucisse de Francfort (merlu sauce sauge)</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p> Coulommiers Bio à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Coleslaw Bio en mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce provençale</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Loubia de bœuf (loubia de haricots blancs)</p> <p>Carottes Bio au cumin - Semoule Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay - Polenta Bio</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





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**



**Aide UE à
destination
des écoles**

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



Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
<p>Crêpes au fromage</p> <p>Epinards Bio à la crème - Patates douces Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Lasagnes Bio à la bolognaise Bio (lasagnes végétales)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et miel</p>	<p>Potée de dinde label rouge (Omelette)</p> <p>Petits pois Bio - boulgour Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Jambon blanc Bio (thoionade)</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Cotriade de poissons</p> <p>Pommes de terre Bio</p> <p>Notre Far Breton nature</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Menu TERROIR</p> <p>Goulash de Bœuf Local (omelette)</p> <p>Petit épeautre</p> <p>Fruit Bio de saison</p> <p>Yaourt du Buissonnet sucré</p>	<p>Rillettes de porc (rillettes de thon)</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Epinards Bio à la crème - Riz IGP Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché au jus (pané fromager)</p> <p>Frites</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p>	<p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Tortis Bio</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