

# Le Menu de la Cantine



Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Carottes râpées</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Taboulé</p> <p><b>Notre omelette soufflée</b></p> <p>Haricots verts à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</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> Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p>Epinards moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités (salade, carottes, maïs) et dès de mimolette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Notre cake colombo</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit 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**

● 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
 Carottes râpées Axoa végétal Macaronis Bûche de chèvre à la coupe Liégeois vanille	Pizza Saucisse de Francfort Purée de potirons Petit moulé Fruit de saison	Mousse de pois chiches sur toast Loubia de bœuf Carottes au cumin Yaourt sucré Fruit de saison	 Salade verte Cotriade de poissons Pommes de terre Fromage fouetté Mme Loïk Notre Far Breton nature
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Salade de riz IGP à la tapenade et dès d'emmental Goulash de dinde Haricots verts à l'échalote Ramequin de fromage blanc et sucre	Rillettes de porc Gratin de gnocchis Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Steak haché au jus Purée de pommes de terre Vache picon Notre gâteau cacao noisette	 Bol de Riz IGP sauce tomate Fruit de saison

**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.