

Lundi 04 Mars	Mardi 05 Mars	Mercredi 06 Mars	Jeudi 07 Mars	Vendredi 08 Mars
Rosties de pommes de terre Haricots verts BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Moqueca de colin MSC Semoule Mousse au chocolat	Galopin de veau sauce pizzaïole Macaronis Gouda Fruit de saison BIO	Notre pizza au fromage Rôti de porc Petits pois BIO Fruit de saison BIO	Carottes BIO râpées Loubia de bœuf Polenta Purée de pommes BIO
Goûter				
Pain Gouda Purée de fruits BIO	Gaufre Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré Purée de fruits BIO	Marbré à la coupe Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Pain - confiture Yaourt sucré Fruit de saison BIO
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Salade de blé aux légumes Pépites de colin MSC panées et citron Choux fleur BIO mornay  Fruit de saison BIO	Jambon blanc label rouge Truffade (Gratin de pommes de terre aux Cantal AOP) Liégeois vanille	Salade de riz IGP à la tapenade Potée de dinde Label Rouge Carottes BIO Fruit de saison BIO	Salade de crudités BIO (salade, carottes, maïs)  Lasagnes de pois BIO Fromage blanc nature et sucre	Boulettes de bœuf Purée de patates douces et céleris BIO Coulommiers à la coupe  Ananas BIO
Goûter				
Pain Edam Purée de fruits BIO	Galettes Saint Michel Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Quatre quart à couper Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Pain - confiture Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO



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



Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Coleslaw de panais BIO en mayonnaise Saucisse de Francfort Lentilles Flan chocolat	 Salade de pépinettes Omelette BIO Epinards BIO à la crème  Fruit de saison BIO	 Gratin de gnocchis Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Taboulé d'hiver Tajine de bœuf Carottes BIO  Fruit de saison BIO	 Salade verte BIO Cotriade de poisson Pommes de terre Far Breton nature
Goûter				
Pain - confiture Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Brownie à couper Petit suisse sucré Purée de fruits BIO	Pain Emmental Purée de fruits BIO	Madeleine Fromage blanc sucré Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Salade de pois chiches Beignets de calamars et citron Haricots verts BIO  Ananas BIO	Pilon de poulet rôti Label Rouge Pommes rissolées Vache picon Purée de poires BIO	Salade de boulgour aux légumes Colin meunière MSC et citron Purée de potirons BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Quenelles BIO à la bolognaise de bœuf Notre gâteau aux amandes	 Carottes râpées BIO Gratin de tortis à la mozzarella Crème dessert vanille
Goûter				
Pain - confiture Fromage blanc sucré Purée de fruits BIO	Quatre quart à couper Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Pain - chocolat Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO	Pain Camembert Fruit de saison BIO	Cake à la fraise Yaourt sucré Fruit de saison 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


