


Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Salade de pommes de terre américaine  Boulettes de blé Thai Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) et dès de mimolette Lasagnes à la bolognaise Ramequin de fromage blanc et sucre	Jambon blanc label rouge Truffade Salade verte Bio Flan caramel	Notre cake colombo Beignets de calamars et citron Brocolis Bio mornay Petit suisse sucré Fruit Bio de saison



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






Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
 <p>Carottes Bio râpées</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>Purée de potirons Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Carottes Bio au cumin</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Cotriade de poissons</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté Mme Loïk</p> <p>Notre Far Breton nature</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Salade de riz IGP à la tapenade et dès d'emmental</p> <p>Goulash de dinde Label rouge</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</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>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Frites</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p>	 <p>Macédoine Bio mavonnaise</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</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



bio 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.