



Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
 Carottes Bio râpées Axoa végétal Macaronis Coulommiers à la coupe Liégeois vanille	Pizza Saucisse de Francfort Purée de potirons Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Mousse de pois chiches sur toast Loubia de bœuf Carottes Bio au cumin Yaourt sucré Fruit Bio de saison	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	
	Salade de pommes de terre américaine	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs) et dès de mimolette		Jambon blanc			Salade verte
	Crêpes au fromage			Truffade			Cotriade de poissons
	Epinards Bio à la crème	Lasagnes à la bolognaise		Salade verte			Pommes de terre
	Camembert à la coupe	Ramequin de fromage blanc et sucre		Flan caramel			Fromage fouetté Mme Loïk
Fruit Bio de saison						Notre Far Breton nature	
Lundi 25 Mars		Mardi 26 Mars		Jeudi 28 Mars		Vendredi 29 Mars	
Salade de riz IGP Suisse et dès d'emmental		Rillettes de porc		Salade verte			Macédoine Bio mayonnaise
Goulash de dinde Label rouge		Gratin de gnocchis		Steak haché au jus			Bolognaise de lentilles
Haricots verts Bio à l'échalote		Petit suisse sucré		Purée de pommes de terre			Tortis
Yaourt du Buissonnet sucré		Fruit Bio de saison		Vache picon			Coulommiers à la coupe
				Notre gâteau cacao noisette		Purée de fruits 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


