

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Carottes râpées Bio Ragoût de bœuf S.V: Ragoût de lentilles Pommes noisette Cotentin Mousse au chocolat	 Taboulé Notre omelette Bio soufflée Haricots verts Bio à l'origan Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Radis Bio - beurre Galopin de veau S.V: Blanquette de Colin MSC Polenta à la tomate Crème anglaise Madeleine	Salade de maïs Roti de porc au jus* S.V: Galette de blé épinards Choux fleur Bio mornay Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de brebis Merlu MSC sauce aneth Riz IGP Yaourt aromatisé
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
 Salade de pommes de terre américaine Boulettes de blé Thaï 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 S.V: Lasagnes végétales Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé Potée de dinde Label Rouge S.V: Merlu sauce citron Petits pois Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Jambon blanc Label Rouge* S.V: Thoïonade Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	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






Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon




Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
<p>Végé Carottes râpées Bio</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* S.V: Merlu sauce crème sauge</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Coleslaw Bio en mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce provençale</p> <p>Riz IGP</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Loubia de bœuf S.V: Loubia de haricots blancs</p> <p>Carottes au cumin Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Menu Bretagne 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	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Salade de riz IGP à la tapenade</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Goulash de dinde Label Rouge S.V: Omelette</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rillettes de porc* S.V: Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Gouda</p> <p>Fruits Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché au jus S.V: Pané fromager</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p>	<p>Macédoine Bio en mayonnaise</p> <p>Végé 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


