Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Coleslaw de céleris Bio mayonnaise (Végé)			Salade verte Bio
Fajitas de chili de haricots rouges	Steak haché aux herbes de Provence	Rougail de saucisse	Bolognaise de thon
Pommes de terre rissolées	Petits pois Bio	Riz IGP	Coquillettes
	Emmental à la coupe	Petit moulé	
Mousse au chocolat	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
(Végé)	Carottes Bio râpées	menu Aladin	Salade de pépinettes
Nuggets de blé	Lasagnes	Samoussa de légume	Beignets de calamars
Poêlée de légumes Bio	de bœuf	Curry rouge de dinde Label rouge	Brocolis Bio à la crème
Saint Paulin		Semoule	
Fruit Bio de saison	Flan caramel	Notre gâteau au miel	Fruit Bio de saison

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Le menu enchanté

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

Aide UE à destination des écoles

- 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

TERRES DE CUISINE

Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)		Notre cake à la mimolette	Végé Notre omelette Bio soufflée au fromage
Potée de bœuf	Wok de dinde Label rouge	Bâtonnets de colin pané MSC et citron	Epinards Bio moulinés
Pommes noisette	Carottes Bio persillées	Haricots verts Bio	Pont l'évêque AOP à la coupe
	Coulommiers à la coupe		
Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Compote Bio
Lundi 27 Mars	**Mardi 28 Mars**	**Jeudi 30 Mars**	**Vendredi 31 Mars**
Duo de choux Bio sauce cocktail	Nos rillettes de thon	Végé	
Jambon blanc Label rouge	Gratin de mini pennes à la mozzarella	Axoa de soja Bio	Galopin de veau
Purée de pommes de terre		Riz IGP aux petits légumes	Carottes Bio
		Petit moulé	Bûche de chèvre à la coupe
Liégeois vanille	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Notre gâteau à la fleur d'oranger

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est le printemps !
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

Aide UE à destination des écoles

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.