

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Ragoût de bœuf Bio S.V: Ragoût de lentilles</p> <p>Pommes de terres rissolées Bio</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rôti de porc au jus S.V: Galette de blé épinards</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce aneth</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p>Végé</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Lasagnes Bio à la bolognaise Bio S.V: Lasagnes végétales</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge S.V: Thoionade</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



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 râpées Bio Axa végétal Macaronis Bio Liégeois vanille</p>	<p>Saucisse de Francfort S.V: Merlu sauce crème sauge Purée de potirons Bio Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Loubia de bœuf Bio S.V: Loubia de haricots blancs Carottes au cumin Bio Yaourt Bio sucré Fruit Bio de saison</p>	 <p>Salade verte Bio Cotriade de poissons Pommes de terre Bio Notre Far Breton nature</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Salade de riz IGP Bio à la tapenade Goulash de dinde Label Rouge S.V: Omelette Haricots verts Bio à l'huile d'olive Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rillettes de porc Gratin de Gnocchis Bio Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Steak haché au jus S.V: Pané fromager Frites Notre gâteau cacao noisette</p>	 <p>Bolognaise de lentilles Bio Tortis Bio Chaource AOP à la coupe 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** : 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.