



| Lundi 4 Mars | Mardi 5 Mars | Jeudi 7 Mars | Vendredi 8 Mars |
|---|--|---|---|
| Carottes Bio râpées Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Pommes noisette Cotentin Mousse au chocolat |  Taboulé Notre omelette Bio soufflée Haricots verts Bio à l'origan Camembert bio à la coupe Fruit Bio de saison | Salade de maïs Roti de porc au jus Galette de blé épinards Choux fleur Bio mornay Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison | Salade verte Bio Merlu MSC sauce aneth Riz IGP Pavé demi sel Yaourt aromatisé |
| Lundi 11 Mars | Mardi 12 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) Lasagnes à la boloanaise Lasagnes végétales Livarot AOP à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre | Jambon blanc label rouge Thoïonade 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>Végé</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Macaronis</p> <p>Bûche de chèvre bio à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p> | <p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Merlu sauce crème sauge</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>Loubia de haricots blancs</p> <p>Carottes Bio au cumin</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>menu Bretagne</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</p> <p>Goulash de dinde Label rouge</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de</p> <p>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>Pané fromager</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p> | <p>Végé</p> <p>Macédoine Bio mayonnaise</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

Végé 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.