

Le Menu de la Cantine





lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Coleslaw de céleris Bio mayonnaise		Pizza		Salade verte Bio
Fajitas de chili de haricots rouges Bio	Steak haché Bio aux herbes de Provence	Rôti de dinde Label rouge	Rougail de saucisse	Bolognaise de thon
Pommes de terre Bio rissolées	Petits pois Bio	Choux fleur Bio mornay	Riz IGP Bio	Coquillettes Bio
	Saint Paulin Bio à la coupe		Pont l'évêque AOP à la coupe	
Mousse au chocolat	Fruit Bio de saison	Compote Bio	Fruit Bio de saison	Ramequin de fromage blanc nature et sucre
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Vegé	Carottes Bio râpées	menu	Samoussa de légume	Salade de pépinettes Bio
Nuggets de blé	Lasagnes Bio	Rizotto Bio	Curry rouge de dinde Label rouge	Beignets de calamars
Poêlée de légumes Bio	de bœuf Bio	de poisson	Semoule Bio	Brocolis Bio à la crème
Saint Paulin		Saint Marcellin IGP à la coupe		
€ € Compote	Flan caramel Bio	Fruit Bio de saison	Notre gâteau au miel	👙 🍯 Fruit Bio de saison



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Le menu enchanté
Découvrez le menu sur

Découvrez le menu sur L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE























IGP: Indication Géographique Protégée





Label Rouge Viande de qualité supérieure





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



Le Menu de la Cantine





Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Mélange de crudité Bio (Salade, choux rouge)		Radis Bio -beurre	Notre cake à la mimolette	V _{égé}
Potée de bœuf Bio	Wok de dinde Label rouge	Bolognaise de pois Bio	Bâtonnets de colin pané MSC et citron	Notre omelette Bio soufflée au fromage
Pommes de terre Bio rissolées	Carottes Bio persillées	Pâtes Bio	Haricots verts Bio	Epinards Bio moulinés
	Coulommiers à la coupe			Pont l'évêque AOP à la coupe
Ramequin de fromage blanc Bio nature et sucre	∯	Flan chocolat	Fruit Bio de saison	Compote Bio
lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Salade verte	Nos rillettes de thon	Salade de blé Bio pesto	Houmous sur toast	
Jambon blanc Label rouge	Gratin de coquillettes Bio	Filet de merlu MSC sauce vierge	Pané fromager	Galopin de veau
Purée de pommes de terre Bio	à la mozzarella	Panais Bio à la tomate	Riz IGP Bio aux petits légumes	Carottes Bio
			∳ ∮	Bûche de chèvre à la coupe
Liégeois chocolat	Fruit Bio de saison	Crème dessert vanille	🗯 🍯 Fruit Bio de saison	Notre gâteau à la fleur d'oranger













IGP: Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure









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