Le Menu de la Cantine

Ventabren

TERRES DE CUISINE

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Bio Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Végé Taboulé Bio Notre omelette Bio soufflée Haricots verts Bio à l'origan Fruit Bio de saison	Radis Bio - beurre Galopin de veau Polenta Bio à la tomate Flan vanille	Salade de maïs Bio Roti de porc au jus Choux fleur Bio mornay Fruit de saison	Salade verte Bio Merlu MSC sauce aneth Riz IGP Bio Yaourt aromatisé
Lundi 11 Mars	**Mardi 12 Mars**	**Mercredi 13 Mars**	**Jeudi 14 Mars**	**Vendredi 15 Mars**
Végé Boulettes de blé Thaï Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Lasagnes Bio à la bolognaise Bio Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Potée de dinde Label rouge Petits pois Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Jambon blanc Bio Truffade Bio Fruit Bio de saison	Notre cake colombo Beignets de calamars et citron Brocolis Bio mornay Fruit Bio de saison

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS

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

● 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

Ventabren

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Carottes Bio râpées Axoa Végétal Bio Macaronis Bio Liégeois vanille	Saucisse de Francfort Purée de potrions Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw Bio en mayonnaise Quenelles Bio sauce provençale Riz IGP Bio Flan chocolat	Loubia de bœuf Bio Carottes Bio au cumin Yaourt sucré Bio Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Cotriade de poissons Pommes de terre Bio Notre Far Breton
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Mercredi 27 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de riz Bio IGP Suisse Goulash de dinde Label rouge Haricots verts Bio à l'échalote Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Rillettes de porc Gratin de gnocchis Bio Fruit Bio de saison	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC panés et citron Epinards Bio moulinés Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Steak haché au jus Purée de pommes de terre Bio Notre gâteau cacao noisette	Bolognaise de lentilles Bio Tortis Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison

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

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.