Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

PÉLISSANNE — BIEN VIVRE EN PROVENCE —

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Carottes Bio râpées	Taboulé	Radis Bio - beurre	Salade de maïs	Salade verte Bio
Ragoût de bœuf	Notre omelette Bio soufflée	Galopin de veau	Roti de porc au jus	et dès de brebis
Pommes noisette	Haricots verts Bio à l'origan	Polenta à la tomate	Choux fleur Bio mornay	Merlu MSC sauce aneth
Cotentin	Camembert à la coupe	Crème anglaise	Saint Macellin IGP à la coupe	Riz IGP
Mousse au chocolat	Fruit Bio de saison	Madeleine	Fruit Bio de saison	Yaourt aromatisé
Lundi 11 Mars	**Mardi 12 Mars**	**Mercredi 13 Mars**	**Jeudi 14 Mars**	**Vendredi 15 Mars**
Carottes Bio râpées	Pizza	Coleslaw Bio en mayonnaise	Mousse de pois chiches sur toast	Notre cake colombo
Axoa végétal	Saucisse de Francfort	Quenelles Bio sauce provençale	Loubia de bœuf	Beignets de calamars et citron
Macaronis	Purée de potirons Bio	Riz IGP	Carottes Bio au cumin	Brocolis Bio mornay
Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit moulé	Brie à la coupe	Yaourt sucré	Petit suisse sucré
Liégeois vanille	Fruit Bio de saison	Flan chocolat	Fruit Bio de saison	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

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

TERRES DE CUISINE

PÉLISSANNE — BIEN VIVRE EN PROVENCE —

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Salade de pommes de terre américaine Végé Crêpes au fromage Epinards Bio à la crème Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) et dès de mimolette Lasagnes à la bolognaise Fromage blanc sucré	Salade de blé provençale Potée de dinde Label rouge Petits pois Bio Ossau iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label rouge Truffade Salade verte Bio Flan caramel	menu Bretagne Salade verte Bio Cotriade de poissons Pommes de terre Fromage fouetté Mme Loïk Notre Far Breton nature
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Mercredi 27 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de riz IGP Suisse et dès d'emmental Goulash de dinde Label rouge Haricots verts Bio à l'échalote Yaourt du Buissonet sucré	Rillettes de porc Gratin de gnocchis Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Taboulé Bâtonnets de colin MSC panés et citron Epinards Bio à la crème Gouda Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché au jus Purée de pommes de terre Vache picon Beignet au chocolat	Macédoine Bio mayonnaise Végé Bolognaise de lentilles Tortis Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio

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

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.