

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Merlu MSC sauce aneth</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Végé</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</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






Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues




Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
 <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Macaronis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</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>Carottes Bio au cumin</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</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 et dès d'emmental</p> <p>Goulash de dinde Label rouge</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de 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>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</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


