Le Menu de la Cantine

Belgentier

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Salade de pommes de terre américaine	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)	Jambon blanc Label Rouge	Notre cake colombo
Végé Boulettes de blé Thaï	Lasagnes	Truffade	Beignets de calamars et citron
Epinards Bio moulinés	à la bolognaise	Salade verte Bio	Brocolis Bio mornay
Edam	Mimolette	Madeleine	Petit suisse sucré
Fruit Bio de saison	Ramequin de fromage blanc et sucre	Flan caramel	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

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Belgentier

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Carottes râpées Bio Axoa végétal Macaronis Vache qui rit Liégeois vanille	Salade de tortis Saucisse de Francfort Purée de potirons Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Mousse de pois chiches sur toast Loubia de bœuf Carottes Bio au cumin Yaourt sucré Fruit Bio de saison	menu Bretagne Salade verte Bio Cotriade de poissons Pommes de terre Fromage fouetté Mme Loïk Notre Far Breton
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de riz IGP Suisse Goulash de dinde Label Rouge Haricots verts persillés Bio Emmental Ramequin de fromage blanc et sucre	Rillettes de porc Gratin de gnocchis Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché au jus Purée de pommes de terre Vache picon Notre gâteau cacao noisette	Macédoine Bio mayonnaise Bolognaise de lentilles Tortis Comté 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

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.