Le Menu de la Cantine

Verfeuil

TERRES DE CUISINE

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Carottes Bio râpées	Végé Taboulé	Salade de maïs	Salade verte Bio
Ragoût de bœuf	Notre omelette Bio soufflée	Roti de porc au jus	et dès de brebis
Pommes noisette	Haricots verts Bio à l'origan	Choux fleur Bio mornay	Merlu MSC sauce aneth
Cotentin	Camembert à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Riz IGP
Mousse au chocolat	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Yaourt aromatisé
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	et dès de mimolette	Truffade	Beignets de calamars et citron
Epinards Bio moulinés	Lasagnes		Brocolis Bio mornay
Coulommiers à la coupe	à la bolognaise	Salade verte Bio	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

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus 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.

Le Menu de la Cantine

Verfeuil

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Végé Carottes Bio râpées Axoa végétal Macaronis Bûche de chèvre à la coupe Liégeois vanille	Pizza 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 nature
Lundi 25 Mars	**Mardi 26 Mars**	**Jeudi 28 Mars**	**Vendredi 29 Mars**
Salade de riz IGP à la tapenade et dès d'emmental Goulash de dinde Label rouge Haricots verts Bio aux oignons 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	Végé Macédoine Bio mayonnaise Bolognaise de lentilles Tortis Coulommiers 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.