

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p><b>Ragoût de bœuf Bio</b> S.V: Ragoût de lentilles</p> <p><b>Pommes de terres rissolées Bio</b></p> <p><b>Saint Paulin Bio à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p> <b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Rôti de porc au jus S.V: Galette de blé épinards</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><b>Livarot AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce aneth</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p> <b>Boulettes de blé Thaï</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs)</p> <p><b>Lasagnes Bio</b> à la bolognaise Bio S.V: Lasagnes végétales</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Jambon Label rouge</b> S.V: filet meunière</p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Notre cake colombo</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Brocolis Bio mornay</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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

Groupement  
Tournon sur Rhône



Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
 <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Axoa végétal</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Saucisse de Francfort S.V: Merlu sauce crème sauge</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Loubia de bœuf Bio</b> S.V: Loubia de haricots blancs</p> <p><b>Carottes au cumin Bio</b></p> <p>Yaourt Bio sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Cotriade de poissons</p> <p><b>Pommes de terre Bio</b></p> <p>Notre Far Breton nature</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p><b>Salade de riz IGP Bio à la tapenade</b></p> <p><b>Goulash de dinde Label Rouge</b> S.V: Omelette</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de</p> <p><b>Gnocchis Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Steak haché au jus S.V: Pané fromager</p> <p>Frites</p> <p>Notre gâteau cacao noisette</p>	 <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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


