



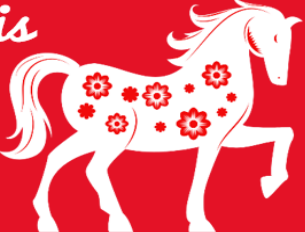
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Galopin de veau Petits pois Bio Camembert à la coupe Flan caramel	Chou Bio mayonnaise Nems de légumes Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop 	Salade verte Bio Dès de mimolette Merlu MSC sauce oignons Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets colin MSC pané et citron Haricots verts Bio Saint Môret  Fruit de saison Bio



**Nos fruits sont d'Origine
France, et locaux
en pleine saison**




Nouvel an chinois
MARDI 17 FEVRIER
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**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Tapenade sur toast Raviolis légumineuses épeautre Bio  sauce tomate et râpé Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge Purée de carottes Bio Fromage frais demi sel Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade verte Bio Dèc de mimolette Ragoût de bœuf Haricots verts Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne Salade de pois chiches au cumin Colin MSC sauce tandoori Boulgour Edam  Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate Petits pois Bio Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dèc d'emmental Financière de porc et quenelles Riz IGP Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Bio  Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	 Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio  Dahl de lentilles Semoule Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio   Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Pommes de terre au four Emmental à la coupe Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc Macaronis et râpé Carré Président  Ananas Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate  Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan Petits pois Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	 Salade de pois chiches et maïs Pané de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio Dès de mimolette Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat



Le menu plaisir
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !
SANS HUILE DE PALME

