



Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p>Végé Taboulé Bio</p> <p>Pan de blé</p> <p>Epinars Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit Bio de saison </p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier Bio</p> <p>au bœuf Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Ananas Bio </p>	<p>Végé Notre omelette Bio soufflée à l'emmental</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Butternut Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Végé Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Tortellinis Bio</p> <p>farçies au fromage Bio et sauce tomate Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



CARNAVAL

 **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**
 **Safe school food**
 **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.

TERRES DE CUISINE **Le Menu de la Cantine** Ventabren

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Pâté de campagne</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>légumes et emmental Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p><i>Le menu cocotte</i> </p> <p>Purée de pommes Bio et chantilly</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Epinars Bio moulinés</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Curry de pois chiches Bio</p> <p> Semoule Bio</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Colin MSC sauce crème de ciboulette</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit Bio de saison </p>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p>Steak haché Bio sauce pizzaïole</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Carré frais Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Hoki MSC sauce colombo</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe </p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Axoa de bœuf</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</p> <p>(gratin de pommes de terre Bio et Cantal AOP)</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Choux fleur Bio mornay</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p> Tortilla Bio de pommes de terre</p> <p>Epinars Bio moulinés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Notre cake cantal et légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit Bio de saison </p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

les menus plaisir

MARDI 18 MARS

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Le menu cocotte