








Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p>Salade de tortis du pêcheur (thon) - Salade de haricots verts Bio Fromage fouetté Purée de fruits Bio</p>	  <p>Pizza Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio moulinées Boullgour Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Rôti de veau au jus Carottes Bio Polenta Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Epinards Bio à la crème Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p>Blé et petits pois Bio et râpé Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) Tajine de bœuf Semoule Carottes Bio Flan caramel</p>	<p>Salade de pépinettes Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Purée de pommes de terre Fruit de saison Bio</p>	 <p>Sirup de fraise Tomates cerises Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis - Haricots verts Bio Notre feuilleté aux pommes</p>

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Les Menu Plaisir
Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE 



Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Curry de dinde Label Rouge</p> <p>Boulgour</p> <p>Courgettes Bio à l'huile d'olives</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Epinars Bio moulinés</p> <p>Polenta</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Chipolatas Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Frites</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Nos lasagnes de légumes du Soleil Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Brocolis Bio à l'huile d'olives</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de poulet Label Rouge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>



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



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE