





# Le Menu de la Cantine



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Salade de tortis Bio</b> du pêcheur (thon) </p> <p> Fromage fouetté</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p> <b>Pizza Bio</b></p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulignées</b> Gouda</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b> et dès d'emmental</p> <p>Steak haché au jus</p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b> Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Taboulé Bio</b> Rôti de veau au jus</p> <p><b>Carottes Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce safranée</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b> Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Blé Bio et</b> <b>petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque</b> (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Boulgour Bio</b> Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p> <b>Salade de pois chiches Bio au pesto</b></p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b> Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b> Emmental à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Sirop de fraise</b> </p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><b>Spaghettis Bio</b></p> <p>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

**Tempête de boulettes**





Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label Rouge</p> <p>Semoule Bio</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>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Colin MSC sauce tomate</p> <p>Blé Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Végé</b> Tomates Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes Bio à la tapenade</p> <p>Chipolata Bio</p> <p>Ratatouille Bio</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>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p>Sauté de dinde provençale Label Rouge</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Végé</b> Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis Bio de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Végé</b> Betteraves Bio</p> <p>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>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP Bio de poulet Label Rouge</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</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