


Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
Tomates BIO Steak haché au jus Coquillettes Brie à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de pépinettes Omelette BIO au fromage Haricots verts BIO Fromage fouetté Fruit de saison BIO	Melon BIO Jambon blanc Label Rouge Pommes rissolées Gouda à la coupe Glace	Taboulé Sauté de bœuf au jus Carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison BIO	Notre pizza au fromage Colin MSC sauce aigre douce Riz IGP Yaourt sucré Fruit de saison BIO
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Œuf dur BIO mayonnaise Petit épeautre pilaf et courgettes BIO Emmental à la coupe Fruit de saison BIO	Tomates BIO Tajine de bœuf Semoule Camembert à la coupe Flan caramel	Toast de chèvre chaud Quenelles sauce oignons Petits pois BIO Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Salade de pommes de terre aux crudités Bâtonnets de colin MSC panés et citron Ratatouille BIO Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison BIO	Sirop de fraises Tomates cerises et billes de mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis Notre feuilleté aux pommes


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






 **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**.


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



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade verte BIO Curry de dinde Label Rouge Boulgour Saint paulin à la coupe Liégeois vanille	Salade de coquillettes à la tapenade Colin MSC sauce tomate Galettes de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Coleslaw de céleris BIO en mayonnaise Moussaka BIO Bûche de chèvre à la coupe Brownie	Rillettes de porc Paleron de bœuf au jus Petits pois carottes BIO Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO	Salade à la grecque BIO (concombres, tomates, olives) Chili de haricots rouges Riz IGP Cotentin Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de tomates BIO et maïs Colin MSC meunière et citron Flan de courgettes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Rôti de veau au jus Pommes noisettes Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Salade de riz IGP mexicaine Beignets de calamar et citron Choux fleur BIO sauce mornay Pavé demi sel Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Nos lasagnes de légumes du soleil BIO Ossau Iraty AOP à la coupe Notre gâteau madeleine	Taboulé Poulet rôti Label Rouge aux herbes de Provence Haricots verts BIO Petit suisse sucré Fruit de saison BIO
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Salade verte BIO Raviolis de bœuf sauce provençale Saint morêt Glace	Salade de boulgour et lentilles Omelette BIO Ratatouille BIO Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison BIO	Tomates BIO Parmentier de lieu MSC Coulommiers à la coupe Crème dessert vanille	Notre quiche au fromage Rôti de porc sauce échalote Petits pois carottes BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO mayonnaise Paëlla IGP de dinde Label Rouge Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de pommes bananes BIO

 **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**