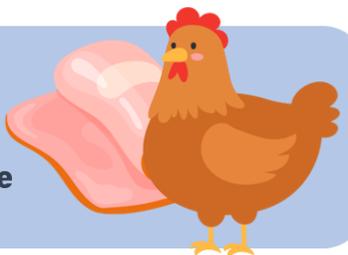




Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 Carottes râpées Bio Œufs durs Bio mayonnaise  /  Taboulé Edam Flan caramel	Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron / Courgettes à la tomate Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Rôti de veau / <i>Pané de blé</i> Jardinière de légumes et pommes de terre Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Tomates Bio et dès d'emmental Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer / Riz IGP Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron / Carottes Bio sautées Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Curry rouge de bœuf <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Boulgour Saint morêt Yaourt aromatisé	Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de saumon</i> Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes 	 Tartinable de pois chiches et toast Nuggets de blé / Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio



La volaille et le jambon 100% Label Rouge



Une belle rentrée avec le menu plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Hoki sauce basilic</i></p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Petit Louis tartine</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de maïs tomates oignons</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake légumes mozzarella</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré président</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tortis tomates oignons</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Chantailou</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Végé Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Tomme des chalets Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p><i>Colin sauce oignons</i></p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Colin MSC sauce curry</p> <p>/</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE