



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p><i>REPAS FROID</i></p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blé et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p> <p><i>Tempête de boulettes</i></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	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade verte Curry coco de dinde Label Rouge Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc Macaronis à l'arrabiata Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre américaine Rôti de bœuf au jus Epinards Bio moulinés Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	 Tomates et dès de mimolette Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de pâtes à la tapenade Saucisse de Francfort Ratatouille Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs) Galopin de veau au jus Frites Crème anglaise Madeleine	 Salade à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis Nos lasagnes de légumes du soleil Bio Crème dessert au chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio Saint Bricet Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Raviolis de bœuf Petit beurre Ramequin de fromage blanc et sucre	Betteraves Bio Notre tortillas de pommes de terre  Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Rôti de porc au jus Haricots verts Bio à l'origan Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Paëlla IGP de poulet Label Rouge Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat

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




