



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Œufs durs Bio mayonnaise</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Edam</p> <p>Flan caramel</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p><i>Curry rouge de lentilles corails</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Saint morêt</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de blé tomates oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>Notre frittata</i></p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p><i>Bolognaise de saumon</i></p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p> <p><i>J'ai la patate!</i></p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

La volaille et le jambon 100% Label Rouge

Une belle rentrée avec le 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
 Repas de substitution
Allerinfo
Aide UE à destination des écoles
 ○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates Jambon blanc Label Rouge <i>Hoki à l'huile d'olive</i> Coquillettes et râpé Petit louis tartine Purée de fruits Bio artisanale	Végé Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Courgettes Bio à la tomate Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres et dès de brebis Wok de bœuf <i>Wok de lentilles corails</i> Pommes de terres Bio rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Axoia de thon MSC / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade verte Bio Saucisse de Toulouse <i>Quenelles sauce aurore</i> Purée de pommes de terre Bio Carré président Crème dessert vanille	Salade de coquillettes tomates oignons Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio Local	Carottes râpées Bio Loubia de dinde Label rouge <i>Colin sauce safranée</i> Riz IGP Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Bio Chantailou Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Œuf dur Bio mayonnaise Macaronis Bio sauce aux aubergines Bio et râpé Bio / Végé Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Taboulé Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu sauce oignon</i> Petits pois Bio Comté AOP Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Végé Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Tapenade et toast Steak haché et ketchup <i>Hoki sauce tomate</i> Polenta à l'emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne <i>Rillettes de thon</i> Pané de blé / Haricots verts Bio Tartare Notre cake aux noisettes	Salade de tomates et concombres et dès de brebis Colin MSC à l'huile d'olive / Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


