



Lundi 01 Septembre		Mardi 02 Septembre		Jeudi 04 Septembre		Vendredi 05 Septembre	
	Carottes râpées Bio		Beignets de calamar et citron		Pizza au fromage		Tomates Bio
	Œufs durs Bio mayonnaise				Rôti de veau		Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer
	Taboulé Bio		Courgettes Bio à la tomate		Pané de blé		Riz IGP Bio
	Flan caramel		Saint Marcellin IGP à la coupe		Petits pois Bio		Crème dessert chocolat
	Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio		
Lundi 08 Septembre		Mardi 09 Septembre		Jeudi 11 Septembre		Vendredi 12 Septembre	
	Salade de tortis Bio au pesto		Melon		Verre de sirop de fraise		Nuggets de blé
	Merlu MSC sauce citron		Curry rouge de bœuf		Tomates cerises		
	Carottes Bio sautées		Curry rouge de lentilles corail		Bolognaise de bœuf		Ratatouille Bio
	Fruit de saison Bio		Bouलगour Bio		Bolognaise de saumon		Gouda
			Yaourt aromatisé		Gnocchis et râpé Bio		Fruit de saison Bio
					Notre gâteau chocolat courgettes		

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

○ 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	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Coquillettes Bio et râpé Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Beignet chocolat</p>
lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p><i>Quenelles Bio sauce aurore</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes Bio tomates oignons</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</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 Bio</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p><i>Merlu sauce oignons</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</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>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>

Des fruits
de saison !



Des menus végétariens pour
diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus 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.