



Lundi 2 Septembre		Mardi 3 Septembre		Jeudi 5 Septembre		Vendredi 6 Septembre	
Macédoine Bio mayonnaise	 	Pizza Bio	Notre omelette Bio soufflée	Taboulé Bio	 	Melon Bio	
Salade de tortis Bio du pêcheur (thon)		Courgettes Bio moulinées	Rôti de veau au jus	Carottes Bio		Merlu MSC sauce safranée	
Fromage fouetté		Gouda	Bûche de chèvre à la coupe	Fruit de saison Bio		Riz IGP Bio	
Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio		Saint Môret	
Lundi 9 Septembre		Mardi 10 Septembre		Jeudi 12 Septembre		Vendredi 13 Septembre	
Œuf dur Bio mayonnaise	 	Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)	Tajine de bœuf	Salade de pépinettes Bio		Sirop de fraise	
Blé Bio et petits pois Bio et râpé		Boulgour Bio	Poisson pané MSC et citron	Ratatouille Bio		Tomates cerises et billes de mozzarella	
Coulommiers à la coupe		Vache picon	Emmental à la coupe	Fruit de saison Bio		Boulettes de bœuf sauce tomate	
Fruit de saison Bio		Flan caramel	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio		Spaghettis Bio	
						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



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label Rouge</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes Bio à la tapenade</p> <p>Chipolata Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Glace</p> <p>Madeleine</p>	<p>Végé</p> <p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis</p> <p>Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Brictet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis Bio de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP Bio de poulet Label Rouge</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>

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



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



Aide UE à destination des écoles