












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