



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Salade de tortis Bio </p> <p>du pêcheur (thon)</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p></p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées - Boulgour Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Steak haché au jus SV : Colin sauce citron</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture en pot</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de veau au jus SV : Pané blé épinards</p> <p>Carottes Bio - Polenta Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Blé Bio et petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>REPAS TERROIR local</p> <p>Ragout de bœuf SV : Colin sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la fraise de la ferme du Buissonet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pois chiches Bio au pesto</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Colin MSC sauce ciboulette</p> <p>Ratatouille Bio - Pommes de terre Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate SV : Boulettes de blé Thai sauce tomate</p> <p>Spaghettis Bio</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p> <p></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



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

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Curry coco de dinde Label Rouge <i>SV : Curry coco de pois chiches</i> Semoule Bio Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc <i>SV : Rillettes de thon</i> Macaronis Bio à l'arrabiata Bio  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise Colin MSC sauce tomate Blé Bio Flan chocolat	Salade de pommes de terre Bio américaine Rôti de bœuf au jus <i>SV : Omelette</i> Epinards Bio moulinsés - Polenta Bio  Fruit de saison Bio	 Tomates Bio Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Chipolata Bio <i>SV : Hoki sauce échalote</i> Ratatouille Bio - Boulgour Bio Emmental à la coupe  Fruit de saison Bio	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Galopin de veau au jus <i>SV : Pané de blé</i> Frites Crème dessert vanille	Salade de riz IGP Bio mexicaine Sauté de dinde provençale Label Rouge <i>SV : Merlu sauce provençale</i> Carottes Bio - Pommes de terre Bio Fruit de saison Bio	 Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio Crème dessert au chocolat	Notre quiche au fromage Hoki MSC sauce échalote Haricots verts Bio - Semoule Bio  Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Bio Raviolis Bio de bœuf <i>SV : Cappelletis sauce crème</i> Ramequin de fromage blanc et miel en pot	 Notre tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio à la tomate Brie à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce basilic Tortis Bio Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Rôti de porc au jus <i>SV : Pané fromager</i> Haricots verts Bio à l'origan - Purée de patates douces Bio  Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Paëlla IGP Bio de poulet Label Rouge <i>SV : Paëlla de colin</i> 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




