



		Jeudi 1er Septembre		Vendredi 2 Septembre			
		 Salade de petits pois Bio mayonnaise		Pizza			
		Raviolis Bio		Poisson pané MSC et citron			
		au tofu Bio		Ratatouille Bio			
		Gouda		Fromage fouetté			
		Compote Bio		Mousse au chocolat			
Lundi 5 Septembre		Mardi 6 Septembre		Jeudi 8 Septembre		Vendredi 9 Septembre	
Melon Bio	 Taboulé	Mousse de pois chiches sur toast	Notre cake à la mozzarella				
Poulet Bio basquaise	Notre Tortillas Bio	Steak haché	Merlu MSC sauce safranée				
Filet de hoki basquaise	Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)	Falafels	Pommes de terre Bio rissolées				
Riz IGP	Coulommiers à la coupe	Courgettes Bio à la tomate	Petit suisse sucré				
Petit moulé nature	Fruit Bio de saison	Cantal AOP à la coupe	Fruit Bio de saison				
Yaourt aromatisé		Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison				

 Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales* 

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Bonne rentrée ! 

Découvrez tous les menus et suivez notre actualité 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 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de maïs Bio aux crudités</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf Merlu sauce vierge</p> <p>Pommes de terre Bio à l'anglaise</p> <p>Flan caramél</p>	<p>Rillettes de porc (Sardine à l'huile)</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CENDRILLON </p> <p>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron, galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre Tarte aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Bio Merlu sauce citron</p> <p>Gratin de coquillettes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Duo de riz Bio IGP et Carottes Bio</p> <p>Comté AOP</p> <p>Glacé</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto</p> <p>et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne Bio parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Galette de blé-épinard</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Colombo de merlu</p> <p>Gratin de pommes de terre Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Concombres Bio - maïs Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p> Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz Bio IGP aux légumes brunissoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



