




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

