



		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 Pané fromager  Ratatouille Bio Fromage fouetté Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Melon Bio Dinde Label Rouge basquaise Bolognaise de soja Riz IGP Petit moulé nature  Yaourt de Lozère à la vanille	 Taboulé Notre tortillas Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	Mousse de pois chiches sur toast Steak haché au jus Galette de blé-épinards  Pommes de terre grenaille  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit de saison Bio	Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce vierge Œufs brouillés  Courgettes Bio à la tomate Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio

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



Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de boulgour aux crudités</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Aubergines Bio à la parmesane</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Gratin de gnocchis bio et courgettes Bio à l'emmental</p> <p>Yaourt de Lozère sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Cendrillon</p> <p>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille pain burger au potiron, galette de soja, emmental tranche et ketchup</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre clafoutis aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p>Duo de riz IGP et Carottes Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de blé au pesto et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Yaourt de Lozère nature</p> <p>et sucre Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Tajine de pois chiches et purée</p> <p>Brique de brebis à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Galette de soja</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw carottes et chou Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux petits légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Yaourt de Lozère citron</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vauduse et Rhône-Alpes



Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

