








Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p>Macédoine Bio mayonnaise Salade de tortis du pêcheur (thon) Fromage fouetté Purée de fruits Bio</p>	 <p>Végé Pizza Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio moulinées Gouda Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio et dès d'emmental Steak haché au jus SV : Colin sauce tomate Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé Rôti de veau au jus SV : Pané blé épinards Haricots verts Bio persillés Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Saint Môret Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p>Cœuf dur Bio mayonnaise Blé et petits pois Bio et râpé Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis Tajine de bœuf SV : Tajine de colin Semoule Flan caramel</p>	 <p>Salade de pois chiches au pesto Quenelles Bio sauce aurore Courgettes Bio à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio</p>	 <p>Sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate SV : Boulettes de blé Thai sauce tomate Spaghettis Notre feuilleté aux pommes</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

● 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
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label Rouge SV : Curry rouge de lentilles Boulgour Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc * SV : Rillettes de thon</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Blé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus SV : Omelette</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Chipolatas Bio * SV : Colin sauce échalote</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 SV : Quenelles sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge provençale SV : Merlu sauce provençale</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Végé et dès de brebis</p> <p>Nos lasagnes 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 Bricet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf SV : Cappelletti sauce crème</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Tortis</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus * SV : Pané fromager</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carotte Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP de poulet Label Rouge SV : Paëlla de colin</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