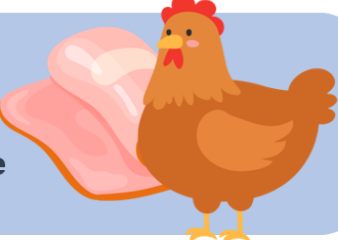




Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 Carottes râpées Bio Œufs durs Bio mayonnaise  /  Taboulé Edam Flan caramel	Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron / Courgettes Bio à la tomate Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	 Melon Bio Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio / Petit moulé Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Rôti de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Tomates Bio et dès d'emmental Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer / Riz IGP Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron / Carottes Bio sautées Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Curry rouge de bœuf <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Boulgour Saint morêt Yaourt aromatisé	Salade de blé tomates oignons Sauté de dinde Label Rouge <i>Notre frittata Bio</i> Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de saumon</i> Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes	Tartinable de pois chiches et toast  Nuggets de blé / Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio



**La volaille
et le jambon
100% Label Rouge**



**Une belle rentrée
avec le menu plaisir**

**Découvrez le menu
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE**



Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates Jambon blanc Label Rouge * <i>Hoki à l'huile d'olive</i> Coquillettes et râpé Petit louis tartine Purée de fruits Bio	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Courgettes Bio à la tomate Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres et dès de brebis Wok de bœuf <i>Wok de lentilles corail</i> Pommes de terres rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Axoa de thon MSC / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Beignet chocolat
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade verte Bio Saucisse de francfort * <i>Quenelles Bio sauce aurore</i> Purée de pommes de terre Carré président Crème dessert vanille	Salade de coquillettes tomates oignons Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de dinde Label Rouge <i>Colin sauce safranée</i> Riz IGP Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Chantaillou Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Végé Œuf dur Bio mayonnaise Macaronis Bio sauce aux aubergines Bio et râpé Bio / Camembert à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Taboulé Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu sauce oignons</i> Petits pois Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Végé Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Tapenade et toast Steak haché et ketchup <i>Hoki sauce tomate</i> Polenta à l'emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne * <i>Rillettes de thon</i> Pané de blé / Haricots verts Bio Tartare Notre cake aux noisettes	Salade de tomates et concombres et dès de brebis Colin MSC à l'huile d'olive / Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

