



# Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
<p><b>C'est la rentrée !</b></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon) Fromage fouetté <b>Purée de fruits Bio</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Végé</b></p>	<p>Pizza <b>Notre omelette Bio soufflée</b> <b>Courgettes Bio moulinées</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Taboulé Rôti de veau au jus SV : Pané de blé épinards <b>Haricots verts Bio persillés</b> Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Melon Bio</b> <b>Merlu MSC sauce safranée</b> <b>Riz IGP</b> Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p><b>Végé</b></p> <p>Blé et <b>petits pois Bio et râpé</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b> Tajine de bœuf SV : Tajine de colin Semoule Flan caramel</p>	<p>Salade de pépinettes <b>Poisson pané MSC et citron</b> <b>Ratatouille Bio</b> Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Sirop de fraise Tomates cerises Boulettes de blé Thaï sauce tomate Spaghettis <b>Notre feuilleté aux pommes</b></p> <p><b>Tempête de boulettes</b></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



**Tempête de boulettes**

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p><b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b> SV : Curry rouge de lentilles Boulgour Bûche de chèvre à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc SV : Rillettes de thon <b>Pâtes semi-complètes Bio</b> <b>à l'arrabiata Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de pommes de terre américaine Rôti de bœuf au jus SV : Omelette <b>Epinards Bio moulinés</b> Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Végé</b> Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> Chanteneige <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p><b>Chipolatas Bio</b> SV : Colin sauce échalote <b>Ratatouille Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs) Steak haché au jus SV : Quenelles sauce tomate Frites Crème dessert vanille</p>	<p><b>Végé</b> <b>Salade Bio à la grecque</b> (concombres, tomates, olives) <b>Nos lasagnes</b> <b>de légumes du soleil Bio</b> Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>Notre quiche au fromage</b> Beignets de calamars et citron <b>Haricots verts Bio</b> <b>Purée de fruits Bio</b></p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p><b>Tomates Bio</b> Raviolis de bœuf SV : Cappelletis sauce crème Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Végé</b> <b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b> <b>Courgettes Bio à la tomate</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Taboulé Rôti de porc au jus SV : Pané fromager <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Yaourt aux fruits</p>	<p><b>Carotte Bio râpées</b> <b>Paëlla IGP</b> <b>de poulet Label Rouge</b> SV : Paëlla de colin 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


