








# Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p> 	 <p>Pizza</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><b>Haricots verts Bio persillés</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce safranée</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Blé et <b>petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p><b>Notre feuilleté aux pommes</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



 **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.



# Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Tomates Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p><b>Chipolatas Bio</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade Bio à la grecque</b> (concombres, tomates, olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Nos lasagnes</b></p> <p><b>de légumes du soleil Bio</b></p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>Notre quiche au fromage</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Saint Bricet</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b></p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carotte Bio râpées</b></p> <p><b>Paëlla IGP</b></p> <p><b>de poulet Label Rouge</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></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