








		Jeudi 1er Septembre		Vendredi 2 Septembre	
		 <p>Raviolis Bio aux légumes du soleil Bio Pont l'èvêque AOP à la coupe Compote Bio</p>		<p>Taboulé Bio Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Mousse au chocolat</p>	
Lundi 5 Septembre		Mardi 6 Septembre		Jeudi 8 Septembre	
<p>Melon Bio Dinde Label rouge basquaise Riz IGP Bio Yaourt aromatisé</p>		 <p>Notre tortillas Bio Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers Bio à la coupe Fruit de saison Bio</p>		<p>Mousse de pois chiches sur toast Steak haché Courgettes Bio à la tomate Fruit de saison Bio</p>	
				Vendredi 9 Septembre	
				<p>Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce safranée Pommes de terre rissolées Bio Fruit de saison Bio</p>	

 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 maïs Bio aux crudités</p> <p>Filet de colin Msc meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sauté de bœuf Bio sauce aux oignons</p> <p>Pommes de terres Bio à l'anglaise Saint Paulin Bio à la coupe Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>CENDRILLON</p> <p>Ballet de Tomates (tomates cerises) Burger Citrouille pain burger au potiron, galette de soja, emmental tranche et ketchup 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 Label Rouge</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Mitoné de haricots blancs Bio </p> <p>Duo de riz Bio IGP et Carottes Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Parmentier Bio</p> <p>de brandade</p> <p>Bournette du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	 <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP Bio aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



**Nos Pâtes sont
95% françaises**

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




Menu Cendrillon !

Découvrez les menus
enchantés sur L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

