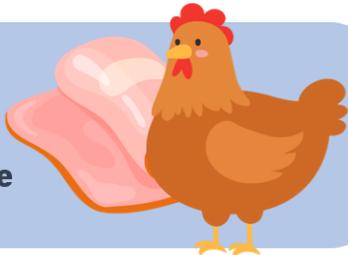


Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 <b>Carottes râpées Bio</b> <b>Œufs durs Bio mayonnaise</b>   <b>Taboulé Bio</b> <b>Flan caramel Bio</b>	<b>Beignets de calamar et citron</b>  <b>Courgettes Bio à la tomate</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Rôti de veau</b> <i>Pané de blé</i> <b>Petits pois Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tomates Bio</b> <b>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</b>  <b>Riz IGP Bio</b>  Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<b>Salade de tortis Bio au pesto</b> <b>Merlu MSC sauce citron</b>  <b>Carottes Bio sautées</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Melon Bio</b> <b>Curry rouge de bœuf Bio</b> <i>Curry rouge de lentilles corail</i> <b>Boulgour Bio</b>  <b>Yaourt Bio aromatisé</b>	<b>Verre de sirop de fraise</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Bolognaise de bœuf</b> <i>Bolognaise de saumon</i> <b>Gnocchis et râpé Bio</b>  <b>Notre gâteau chocolat courgettes</b>	 <b>Nuggets de blé</b>  <b>Ratatouille Bio</b> <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>



**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	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Coquillettes Bio et râpé Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Végé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake légumes mozzarella</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Beignet chocolat</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p><i>Quenelles Bio sauce aurore</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes Bio tomates oignons</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p> Végé</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p><i>Merlu sauce oignons</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Végé</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre</p>



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE