





Le Menu de la Cantine



		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		 Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote BIO	Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille BIO Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Melon BIO Paëlla au riz IGP de poulet Label Rouge Yaourt aromatisé	 Notre Tortillas BIO Mélange de crudités BIO (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf Courgettes BIO à la tomate Fruit de saison BIO	Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce safranée Pommes de terre rissolées Fruit de saison BIO



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





Le Menu de la Cantine



Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de maïs 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>Salade verte BIO</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes au fromage frais</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>CENDRILLON </p> <p>Ballet de Tomates BIO (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron, galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre clafoutis aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p> Tomates BIO vinaigrette</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p>Duo de riz IGP BIO et Carottes BIO</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de blé 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</p> <p>de brandade</p> <p>Bûche de chèvre 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</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis BIO mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre Gâteau à la noix de coco</p>	<p> Quenelles BIO sauce aurore</p> <p>Riz IGP 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

