



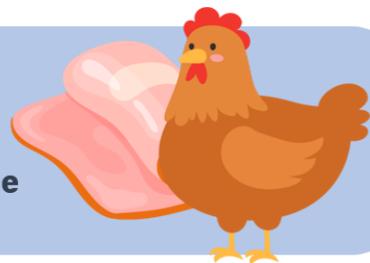
Le Menu de la Cantine




Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Œufs durs Bio mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Flan caramel</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Boulgour</p> <p>Saint môret</p> <p>Melon</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p> <p><i>J'ai la patate!</i></p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



La volaille et le jambon 100% Label Rouge



Une belle rentrée avec le menu plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

J'ai la patate!



bio 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

Végé Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

● 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 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Coquillettes et râpé Petit louis tartine</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake légumes mozzarella</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan 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>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Végé Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Pané de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Des fruits de saison !



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE