

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Curry rouge de dinde Label Rouge SV : Curry rouge de lentilles</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Pont l' Evêque AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc SV : Rillettes de thon</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio américaine</p> <p>Sauté de bœuf Bio au jus SV : Omelette</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Chipolatas Bio SV : Colin sauce échalote</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus SV : Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat Bio</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf Bio SV : Cappellettis sauce crème</p> <p>Yaourt Bio sucré</p>	<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc au jus SV : Pané fromager</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carotte Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP Bio</p> <p>de poulet Label Rouge SV : Paëlla de colin</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




Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Jambon blanc Label rouge SV : Hoki sauce oignons</p> <p>Ratatouille napolitaine Bio</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p>  <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coucous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>SV : Couscous de pois chiches</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
------------------	------------------	------------------	---------------------



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

 <p>Pasta à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio à la marocaine</p> <p>Sauté de poulet Bio yassa SV : Hoki sauce yassa</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Feijoada de saucisses fumées SV : Chili végétarien</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
--	--	---	--



100% de notre riz
est de Camargue
Labélisé IGP




la découverte des continents

DU 10 AU 16 OCTOBRE

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE


