






| | | 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 | Vendredi 9 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> | <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

 **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
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

| 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>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

