



Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
Bœuf Bio braisé aux olives Carottes Bio persillées Saint Paulin Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio Filet de merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc Bio nature et sucre	Rôti de bœuf au jus Petits pois Bio Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio	 Notre clafoutis mozzarella aux légumes Kochary Coquillettes Bio Fruit Bio de saison
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
 Notre omelette Bio soufflée au fromage Courgettes Bio à la tomate Coulommiers Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Rillettes de porc Raviolis de légumes Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tajine de bœuf Semoule Bio Notre Gâteau au cacao	Paëlla Bio IGP de dinde Label rouge Pont l'évêque AOP à la coupe Cocktail de fruits Bio au sirop


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.


Des menus végétariens pour diversifier les protéines
EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 <p>Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Beignet au chocolat</p>	<p>Coleslaw Bio de courgettes Ragoût de bœuf Bio Pommes de terre rissolées Bio Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre</p>	<p>Rôti de porc Duo de lentilles Bio et potirons Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 			
 <p><u>France</u> Salade verte Bio Croziflette Bio Fruit Bio de saison</p>	<p><u>Amérique du Sud</u> Tomates vinaigrette Quesadillas de dinde label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Cocktail de fruits Bio au sirop</p>	<p><u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese Bio (macaronis au cheddar) Notre Cheese cake</p>	<p><u>Italie</u> Risotto IGP Bio de poisson au parmesan Munster AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Voyage avec le fromage !
DU 10 AU 16 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 <p>Salade de riz bio Notre frittata Bio aux légumes Panais Bio à la tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bio Saint marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*





*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Bonnes vacances



 **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.