



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p><i>C'est la rentrée !</i></p> <p>Salade de tortis Bio du pêcheur (thon)</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Végé</p> <p>Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de veau au jus SV : Pané blé épinards</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Blé Bio et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf Bio SV : Tajine de colin MSC</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Bio tomate SV : Boulettes de blé Thai sauce tomate</p> <p>Gnocchis Bio</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

les Menu Plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

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

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


