



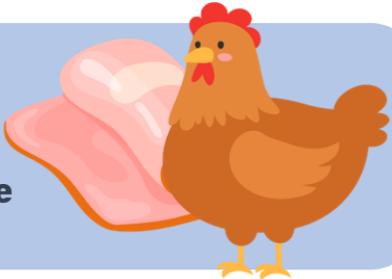
Le Menu de la Cantine



Lundi 01 Septembre		Mardi 02 Septembre		Jeudi 04 Septembre		Vendredi 05 Septembre	
 Carottes râpées Bio Œufs durs Bio mayonnaise  Taboulé Edam Flan caramel 		Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron Courgettes à la tomate Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio		Pizza au fromage Rôti de veau Petits pois Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio		Tomates Bio et dès d'emmental Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer Riz IGP Crème dessert chocolat	
Lundi 08 Septembre		Mardi 09 Septembre		Jeudi 11 Septembre		Vendredi 12 Septembre	
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron Carottes Bio sautées Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio		Melon Curry rouge de bœuf Boulgour Saint morêt Yaourt aromatisé		Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Bolognaise de bœuf Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes 		Tartinable de pois chiches et toast Nuggets de blé Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio 	



La volaille et le jambon 100% Label Rouge



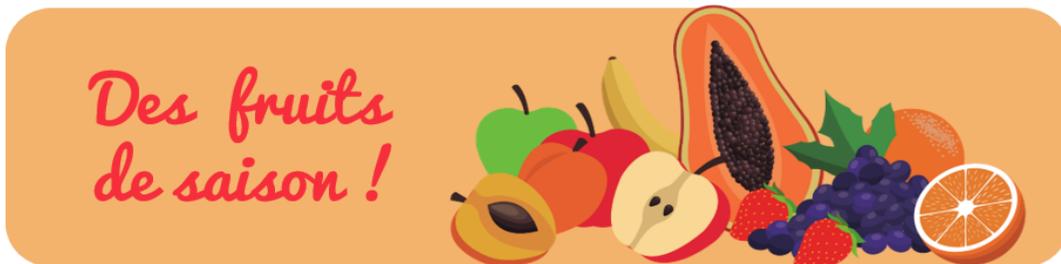
Une belle rentrée avec le menu plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Petit louis tartine</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Végé Œuf 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>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoia de thon MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</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>Carré président</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes tomates oignons</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Petit suisse sucré</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>Chantaillou</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>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche mi-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>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Pané de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates et concombres et dès de brebis</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE