

Lundi 31 Août		Mardi 1er Septembre		Jeudi 03 Septembre		Vendredi 04 Septembre	
		  Melon Bio Œuf dur Bio mayonnaise / Taboulé Bio Carré Président Flan caramel 		 Chips Rôti de veau froid Tranche végétale Salade de tomates Bio et dés d'emmental Notre cake au cacao		Salade de coquillettes au pesto rouge Colin MSC meunière et citron / Gratin de courgettes Bio Petit suisse sucré   Pastèque Bio	
Lundi 07 Septembre		Mardi 08 Septembre		Jeudi 10 Septembre		Vendredi 11 Septembre	
 Melon Dahl de lentilles / Semoule Bio Saint Môret Yaourt aromatisé		Pâté de campagne Falafels Notre tortilla de pommes de terre Bio / Ratatouille Bio   Saint Marcellin IGP à la coupe   Fruit de saison Bio		Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires  et dés de brebis Kefta de bœuf, agneau et sa sauce fromagère Kefta végétale et sa sauce fromagère Frites Notre gâteau à la pistache		Tapenade sur toast Merlu MSC sauce curry / Riz IGP Gouda   Fruit de saison Bio	



100% de notre riz
est de Camargue
Labélisé IGP



Le menu plaisir

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates Wok de bœuf Wok de lentilles corail Galettes de légumes Fromage frais demi sel Purée de fruits Bio Artisanale	Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Merlu MSC sauce aurore Carottes sautées Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio local	Salade verte iceberg Bio et croutons Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio / Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Notre quiche à l'emmental Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Edam Fruit de saison Bio
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto Sauté de bœuf Merlu MSC sauce vierge Courgettes Bio à la parmesane Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Coquillettes et râpé à la carbonara de saumon MSC / Carré de l'est à la coupe Purée de fruits Bio	Tomates et billes de mozzarella Rôti de porc Colin MSC sauce tomate basilic Pommes de terre Bio rôties Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Notre omelette au four à l'oignon Bio / Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Purée de pommes de terre Bio Tartare Yaourt aromatisé	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Terrine de merlu MSC Carottes sautées Bio Samos Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches et toast Pané de blé / Epinards Bio béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore / Riz IGP Coulommiers à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

La volaille et le jambon 100% Label Rouge