



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août
Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de lentilles</i> Coquillettes Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Salade de lentilles Sauté de bœuf Bio <i>Notre omelette soufflée à l'emmental</i> Courgettes Bio sautées Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tajine de dinde Label Rouge <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Ramequin de fromage blanc et sucre	Chips Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés / Tomates Bio Flan chocolat Menu plaisir  Végé 	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella Salade de riz IGP au surimi MSC et mayonnaise <i>Salade de riz IGP mexicaine</i> Fruit de saison Bio 
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août
Végé  Nuggets de blé / Carottes Bio sautées Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Ragoût de bœuf Bio <i>Axoa végétal</i> Boulgour Liégeois vanille	Salade de maïs Colin MSC meunière et citron <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Tomates Bio Jambon blanc Bio et cornichon <i>Œufs durs mayonnaise</i> Repas Froid  Salade de tortis au pesto Notre cake à la noix de coco	FERIE



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Les menus plaisir

Découvrez les menus 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

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.



Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Végé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Burger de bœuf</p> <p><i>Burger végétarien</i></p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pilon de poulet Label Rouge et mayonnaise</p> <p><i>Œufs dur mayonnaise</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p><i>Bolognaise de lentilles et macaronis</i></p> <p>Notre fondant au chocolat</p>
Lundi 25 Août	Mardi 26 Août	Mercredi 27 Août	Jeudi 28 Août	Vendredi 29 août
<p>Beignet de calamars et citron</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Gnocchis</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Wok de bœuf Bio</p> <p><i>Wok de lentilles corails</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Steak haché sauce tomate basilic</p> <p><i>Pois chiches sauce tomate basilic</i></p> <p>Tortis</p> <p>Petits suisses sucrés</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

