



Lundi 02 Septembre		Mardi 03 Septembre		Jeudi 05 Septembre		Vendredi 06 Septembre	
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p>		<p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Végé Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de veau au jus Pané blé épinards</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	
Lundi 09 Septembre		Mardi 10 Septembre		Jeudi 12 Septembre		Vendredi 13 Septembre	
<p>Végé Oeuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Blé et petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf Tajine de colin MSC</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>		<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirof de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Spaghettis</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</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 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>Salade verte Bio</p> <p>Curry de dinde Label Rouge Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Boullgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Rillettes de porc 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>Rôti de bœuf au jus Omelette</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Saucisse de Toulouse Hoki 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 Quenelles sauce tomate</p> <p>Pommes de terres rissolées Bio</p> <p>Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio Saint Bricet</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 Cappelletti sauce crème Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc au jus Pané fromager</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de poulet Label Rouge Paëlla de colin</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe 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**

