



Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 02 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Melon Bio Œuf dur Bio mayonnaise / Taboulé Bio Carré Président Flan caramel	Tartinable de morue sur toast Pain de viande de bœuf Merlu MSC sauce vierge Ratatouille Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	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	Mercredi 09 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	Salade de pommes de terre Bio maïs mayonnaise Rôti de dinde Label Rouge Colin MSC pané et citron Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires et dès 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	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Melon	Salade de pépinettes	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast	Salade verte iceberg Bio	Notre quiche à l'emmental
Wok de bœuf	Saucisse de Toulouse	Axo de thon MSC	 et croutons	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
Wok de lentilles corail	Merlu MSC sauce aurore	/	Macaronis Bio semi-complets	/
Galettes de légumes	Carottes sautées Bio	Riz IGP	sauce tomate aubergines et râpé Bio	Haricots verts Bio
Fromage frais demi sel	Bûche du pilat à la coupe	Bûche mi-chèvre à la coupe	/	Edam
Purée de fruits Bio Artisanale	 Fruit de saison Bio local	Flan chocolat	Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	 Fruit de saison Bio
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto	Salade verte iceberg Bio	Carottes râpées Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast	Pizza au fromage
Sauté de bœuf	Coquillettes et râpé	 Nuggets de blé	Rôti de porc	Notre omelette au four à l'oignon Bio
Merlu MSC sauce vierge	à la carbonara de saumon MSC	/	Colin MSC sauce tomate basilic	 /
Courgettes Bio à la parmesane	/	Brocolis Bio à la crème	Pommes de terre Bio rôties	Petits pois Bio
Camembert à la coupe	Carré de l'est à la coupe	Crème anglaise	Galettes Saint Michel	Yaourt sucré
 Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Madeleine	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio	Taboulé Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Tartinable de pois chiches et toast	Salade verte iceberg Bio
Jambon blanc Label Rouge	Poulet rôti Label Rouge	Bolognaise de bœuf	 Pané de blé	Merlu MSC sauce aurore
Tranche végétale	Terrine de merlu MSC	Bolognaise de lentilles	/	/
Purée de pommes de terre Bio	Carottes sautées Bio	Tortis et râpé	Epinards Bio béchamel	Riz IGP
Tartare	Samos	Gouda	Petit suisse sucré	Coulommiers à la coupe
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	 Fruit de saison Bio	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

