



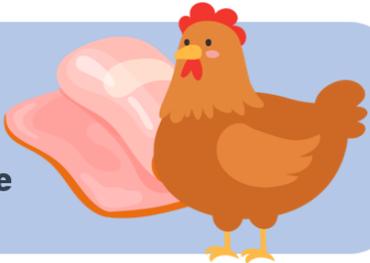
Le Menu de la Cantine



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



La volaille et le jambon 100% Label Rouge



Une belle rentrée avec le menu plaisir

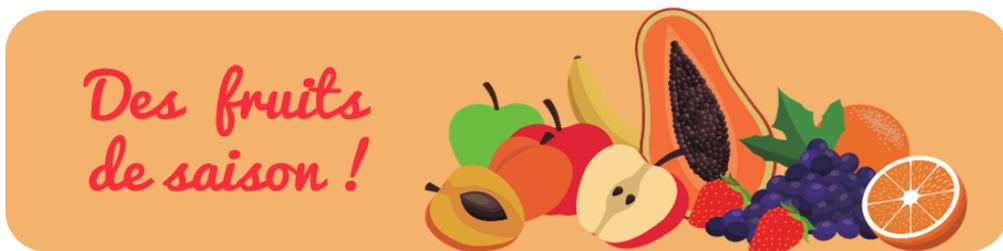
Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

J'ai la patate!





Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Petit louis tartine</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé /</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>Pané de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</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><i>Quenelles sauce aurore</i></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>/</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><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Chantailou</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</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><i>Merlu sauce oignon</i></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>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>/</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