



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
<p><i>C'est la rentrée !</i></p> <p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Salade de tortis</p> <p>du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Haricots verts Bio persillés</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>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Blé et</p> <p>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>et dès de brebis</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin MSC</p> <p>Semoule</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>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Boulettes de blé thaï sauce tomate</p> <p>Spaghettis</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

Tempête de boulettes

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.



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label Rouge</p> <p>Curry rouge de lentille corail</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>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 américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</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>Chipolatas Bio</p> <p>Hoki MSC 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</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Végé</p> <p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Nos lasagnes</p> <p>de légumes du soleil Bio</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>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</p> <p>Capellettis sauce crème</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Pané fromager</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carotte Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de poulet Label Rouge</p> <p>Paëlla IGP de poisson MSC</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>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