TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Melon Bio Œufs durs Bio mayonnaise / Taboulé Carré président Flan caramel	Chips Rôti de veau froid *Tranche végétale* Salade de tomates Bio et dès 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**	**Jeudi 10 Septembre**	**Vendredi 11 Septembre**
Melon Dahl de lentilles / Semoule 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	Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires et dès de brebis Kefta de bœuf et agneau et sa sauce fromagère *Kefta végétale* Frites Notre gâteau à la pistache	Tapenade sur toast Hoki 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

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
Menu végétarien

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

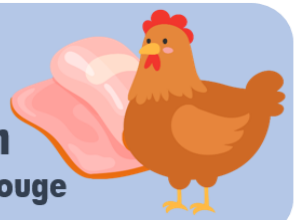
Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates	Salade de pépinettes	Salade verte iceberg Bio	Notre quiche à l'emmental
Wok de bœuf	Saucisse de Toulouse	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	sauce tomate aubergines et râpé Bio	Haricots verts Bio
Fromage frais demi sel	Bûche du pilat à la coupe	/	Edam
Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Fruit de saison Bio
Lundi 21 Septembre	**Mardi 22 Septembre**	**Jeudi 24 Septembre**	**Vendredi 25 Septembre**
Salade de blé au pesto	Salade verte iceberg Bio	Tomates	Pizza au fromage
Galopin de veau	Coquillettes et râpé	et billes de mozzarella	Notre omelette au four à l'oignon Bio
Merlu MSC sauce vierge	à la carbonara de saumon MSC	Rôti de porc	/
Courgettes Bio à la parmesane	/	*Colin MSC sauce tomate basilic*	Petits pois Bio
Camembert à la coupe	Carré de l' Est à la coupe	Pommes de terre rôties	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Crème dessert chocolat	Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	**Mardi 29 Septembre**	**Jeudi 1er Octobre**	**Vendredi 02 Octobre**
Taboulé	Salade de betteraves et maïs Bio	Tartinable de pois chiches et toast	Salade verte iceberg Bio
Jambon blanc Label Rouge	Poulet rôti Label Rouge	Pané de blé	Merlu MSC sauce aurore
Tranche végétale	*Terrine de merlu MSC*	/	/
Carottes sautées Bio	Purée de pommes de terre	Epinards Bio béchamel	Riz IGP
Tartare	Samos	Petit suisse sucré	Coulommiers à la coupe
Yaourt aromatisé	Fruit de saison 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



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

Menu végétarien

o Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats o Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.