



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Œufs durs Bio mayonnaise</p> <p> /</p> <p> Taboulé </p> <p>Flan caramel</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes à la tomate Bio Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p> Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p>Bulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de blé tomates oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Notre frittata</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de fraise Tomates cerises</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>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p></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

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

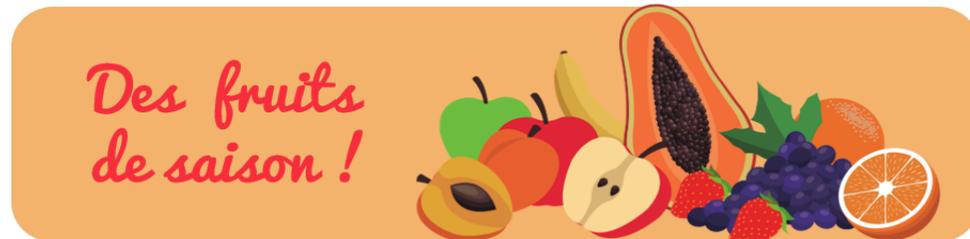
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

 **Menu végétarien**

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



Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 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>Purée de fruits Bio</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>Salade de tomates et concombres</p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Wok de lentilles corails</i></p> <p>Pommes de terres rissolées</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Notre cake légumes mozzarella</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoia de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 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>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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Loubia de dinde Label rouge</p> <p><i>Colin sauce safranée</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits 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>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Végé /</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Steak haché et ketchup</p> <p><i>Hoki sauce tomate</i></p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</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>Notre cake aux noisettes</p>	<p>Salade de tomates et concombres</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**