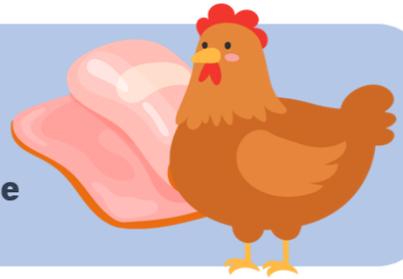


Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Œufs durs Bio mayonnaise</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Flan caramel</p> <p><i>REPAS FROID</i></p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p><b>Courgettes à la tomate Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b></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><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p><b>Bolognaise de bœuf</b></p> <p>Bolognaise de saumon</p> <p><b>Gnocchis et râpé Bio</b></p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p> <p><i>J'ai la patate!</i></p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p> <p><i>J'ai la patate!</i></p>



**La volaille et le jambon 100% Label Rouge**



*Une belle rentrée avec le menu plaisir*

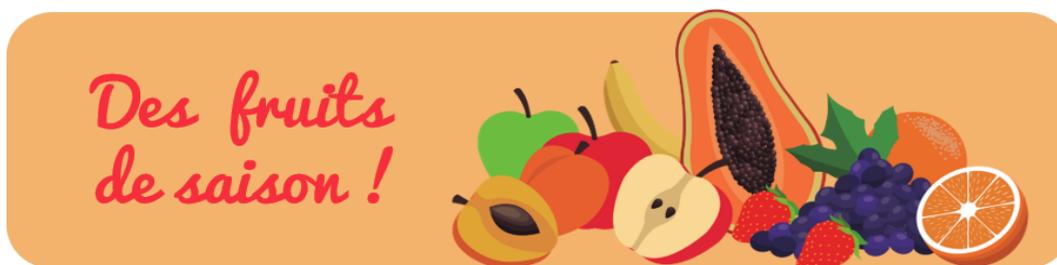
Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

*J'ai la patate!*





Lundi 15 Septembre		Mardi 16 Septembre		Jeudi 18 Septembre		Vendredi 19 Septembre	
Tomates	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio		Notre cake légumes mozzarella		Salade verte Bio	
Hoki à l'huile d'olive		/		Cordon bleu Bio		Axoia de thon MSC	
Coquillettes et râpé		Courgettes Bio à la tomate		Pané de blé		/	
		Brie à la coupe		Haricots verts Bio		Riz IGP	
Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio		Flan chocolat	
Lundi 22 Septembre		Mardi 23 Septembre		Jeudi 25 Septembre		Vendredi 26 Septembre	
Salade verte Bio		Salade de coquillettes tomates oignons		Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast		Œuf dur Bio mayonnaise	
Saucisse de francfort		Bâtonnets de colin MSC panés et citron		Tajine de bœuf		Macaronis Bio	
Quenelles sauce aurore		/		Tajine de pois chiches		sauce aux aubergines Bio et râpé Bio	
Purée de pommes de terre		Mouliné d'épinards Bio		Semoule		/	
		Fruit de saison Bio		Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes		Fruit de saison Bio	
Crème dessert vanille							
Lundi 29 Septembre		Mardi 30 Septembre		Jeudi 02 Octobre		Vendredi 03 Octobre	
Taboulé		Carottes râpées Bio		Pâté de campagne		Salade de tomates et concombres	
<b>Poulet rôti Label Rouge</b>		Chili de haricots rouges		Rillettes de thon		Colin MSC à l'huile d'olive	
Merlu sauce oignon		/		Pané de blé		/	
Petits pois Bio		Riz IGP		Haricots verts Bio		Purée de patates douces Bio	
		Flan caramel		Notre cake aux noisettes		Ramequin de fromage blanc nature et sucre	
Fruit de saison Bio							



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS

Seule la composante précisée est bio



protégée



protégée



supérieure



des étoiles

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