













# Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p><b>Salade de tortis Bio</b> du pêcheur (thon) Fromage fouetté <b>Purée de fruits Bio</b></p>	 <p><b>Pizza Bio</b> <b>Notre omelette Bio soufflée</b> <b>Courgettes Bio moulignées</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b> Steak haché au jus <b>Pommes de terre Bio rissolées</b> Yaourt aromatisé</p>	 <p><b>Taboulé Bio</b> Pané blé épinards <b>Carottes Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b> <b>Merlu MSC sauce safranée</b> <b>Riz IGP Bio</b> Petits suisses nature</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p><b>Blé Bio et</b> <b>petits pois Bio et râpé</b> Brebicrème <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque</b> (concombres, tomates, olives) Tajine de bœuf <b>Semoule Bio</b> Flan caramel</p>	 <p><b>Salade de pois chiches Bio au pesto</b> <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> <b>Courgettes Bio à l'huile d'olives</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b> <b>Poisson pané MSC et citron</b> <b>Ratatouille Bio</b> Fromage blanc nature</p>	 <p>Sirop de fraise Tomates cerises Boulettes de bœuf sauce tomate <b>Spaghettis Bio</b> 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



 **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 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
 Curry rouge de lentilles corail <b>Boulgour Bio</b> Cantadou Yaourt nature	Rillettes de porc <b>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> <b>Blé Bio</b>  Flan chocolat	<b>Salade de pommes de terre Bio américaine</b> Rôti de bœuf au jus <b>Epinars Bio moulins</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Tomates Bio</b> <b>Chili de haricots rouges Bio</b> <b>Riz IGP Bio</b>  Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Saucisse de Francfort <b>Ratatouille Bio</b> Tomme noire <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b> Galopin de veau au jus <b>Pommes de terre Bio rissolées</b>  Petits suisses nature	<b>Salade de riz IGP Bio mexicaine</b> Pois chiches provençale  <b>Carottes Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b>  <b>Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio</b>  Crème dessert chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<b>Tomates Bio</b> <b>Raviolis Bio de bœuf</b>  Ramequin de fromage blanc nature	 <b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b> <b>Courgettes Bio à la tomate</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Merlu MSC sauce basilic</b> <b>Tortis Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Taboulé Bio</b> Rôti de porc au jus <b>Haricots verts Bio à l'origan</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Carottes Bio râpées</b>  Paëlla végétarienne  Liégeois chocolat


**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**