



		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		 <p>Salade de petits pois Bio mayonnaise</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au tofu Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<p>Melon Bio</p> <p>Dinde Label rouge basquaise</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Taboulé Bio</p> <p>Notre tortillas Bio</p> <p>Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake à la mozzarella</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Bonne rentrée !

Découvrez tous les menus et suivez notre actualité sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Pommes de terre Bio à l'anglaise</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes au fromage frais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>CENDRILLON</p> <p>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille</p> <p>pain burger au potiron, galette de soja, emmental tranche et ketchup</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre clafoutis aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates vinaigrette Bio</p> <p>Mitoné de haricots blancs Bio</p> <p>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade de blé au pesto et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Concombres Bio - maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre Gâteau à la noix de coco</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf Bio dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

