

Le Menu de la Cantine



Lundi oz Septembre	Mardi os Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
a rennation of the second of t	Pizza Bio	Tomates Bio	Taboulé Bio	Melon Bio
Salade de tortis Bio	Notre omelette Bio soufflée	Steak haché au jus	Rôti de veau au jus	Merlu MSC sauce safranée
du pêcheur (thon)	Courgettes Bio moulinées	Pommes de terre Bio rissolées	Carottes Bio	Riz IGP Bio
	** Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat
lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Zuna 09 Septembre	<u> </u>	,	Jenui 12 Septembre	venureu 15 Septembre
	Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)	Salade de	Salade de pépinettes Bio	Sirop de boy
Blé Bio et	Tajine de bœuf Bio	Quenelles Bio sauce aurore	Poisson pané MSC et citron	Tomates cerises
petits pois Bio et râpé	Semoule Bio	Courgettes Bio au fromage frais	Ratatouille Bio	Boulettes de bœuf sauce tomate
Coulommiers à la coupe				Spaghettis Bio
🗯 🍧 💮 Fruit de saison Bio	Flan caramel Bio	Fruit de saison Bio	🗯 🍧 Fruit de saison Bio	Notre feuilleté aux pommes



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Les Menu Plaisin

Découvrez le menu **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**







IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



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





Lundi 16 Septembre

Curry de dinde Label Rouge **Boulgour Bio**



Ossau Iraty AOP à la coupe

Purée de fruits Bio

Lundi 23 Septembre

Chipolatas Bio

Ratatouille Bio Emmental à la coupe



Lundi 30 Septembre

Tomates Bio

Raviolis Bio

bœuf

Ramequin de fromage blanc Bio et sucre

Mardi 17 Septembre

Rillettes de porc

Macaronis Bio à l'arrabiata Bio



Fruit de saison Bio

Mardi 24 Septembre

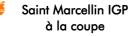
Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Boulettes de bœuf Bio sauce tomate

Crème dessert vanille Bio Mardi 1er Octobre

Pommes de terre Bio rissolées

tre tortillas Bio de pommes de terre

Courgettes Bio à la tomate



Fruit de saison Bio

Mercredi 18 Septembre

Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise

Colin MSC sauce citron Blé Bio

Flan chocolat

Mercredi 25 Septembre

Salade de riz IGP Bio mexicaine

Sauté de dinde Label Rouge provençale

Carottes Bio

Fruit de saison Bio Mercredi oz Octobre Salade verte Bio

Merlu MSC sauce basilic

Tortis Bio

Leudi 19 Septembre

Salade de pommes de terre Bio américaine Sauté de bœuf Bio

Epinards Bio moulinés

Fruit de saison Bio

Leudi 26 Septembre

Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)



Nos lasagnes Bio

de légumes du Soleil Bio

Crème dessert chocolat Leudi 03 Octobre

Taboulé Bio

Rôti de porc au jus

Haricots verts Bio à l'origan

Vendredi 20 Septembre

Tomates Bio

Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio



Notre moelleux aux pépites de chocolat

Vendredi 27 Septembre

Notre quiche au fromage

Beignets de calamars et citron

Haricots verts Bio



Fruit de saison Bio Vendredi 04 Octobre

Carottes Bio râpées

Paëlla IGP Bio

de poulet Label Rouge

Liégeois chocolat





Fruit de saison Bio



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOI

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE









IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure





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