














# Le Menu de la Cantine

Ventabren




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)</p>  <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	 <p><b>Pizza Bio</b></p>  <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>Steak haché au jus</p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><b>Carottes Bio</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce safranée</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p><b>Blé Bio et petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b></p> <p><b>Tajine de bœuf Bio</b></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Flan caramel Bio</b></p>	 <p><b>Salade de pois chiches Bio au pesto</b></p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Courgettes Bio au fromage frais</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p><b>Sirop de fraise</b></p> <p><b>Tomates cerises</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b></p> <p><b>Spaghettis Bio</b></p> <p><b>Notre feuilleté aux pommes</b></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**.
  **Aide UE à destination des écoles**.


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





# Le Menu de la Cantine Ventabren




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p><b>Curry de dinde Label Rouge</b></p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Blé Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio américaine</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Chipolatas Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Boulettes de bœuf Bio sauce tomate</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge provençale</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Nos lasagnes Bio de légumes du Soleil Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis Bio bœuf</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP Bio de poulet Label Rouge</p> <p>Liégeois chocolat</p>



**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