



Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 02 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	 Melon Bio Œufs durs Bio mayonnaise  Taboulé <i>C'est la rentrée!</i> Carré président Flan caramel	Tartinable de morue sur toast Merlu MSC sauce vierge Ratatouille Bio Comté AOP à la coupe Fruit de saison Bio	 Chips Rôti de veau froid Salade de tomate Bio et dés de mimolette Notre cake au cacao	Salade de coquillettes au pesto rouge Colin MSC meunière et citron Courgettes Bio à la crème Petit suisse sucré  Pastèque Bio
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Mercredi 09 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Melon Dahl de lentilles Semoule Saint Môret Yaourt aromatisé	Falafels Notre tortilla de pommes de terre Bio Ratatouille Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Rôti de dinde Label Rouge Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires et dés de brebis Kefta de bœuf et agneau et sa sauce fromagère  Pommes noisettes Notre gâteau à la pistache	Tapenade sur toast Merlu MSC sauce curry Riz IGP Edam à la coupe prédécoupé Glace



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates Wok de bœuf Petit épeautre aux légumes Yaourt aux fruits mixés	Saucisse de Toulouse Carottes sautées Bio Saint Nectaire AOP prédécoupé Liégeois vanille	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Axoa de thon MSC Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Flan chocolat	Salade verte iceberg Bio Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio Fromage blanc sucré	Notre quiche à l'emmental Colin MSC sauce citron Haricots verts Bio Crème dessert caramel
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Galopin de veau Courgettes Bio à la parmesane Comté AOP à la coupe Purée de fruits Bio artisanale	Coquillettes et râpé à la carbonara de saumon MSC Carré de l'Est à la coupe Crème dessert chocolat	Carottes râpées Bio Nuggets de blé Brocolis Bio à la crème Crème anglaise Madeleine	Tomates Rôti de porc Pommes de terre rôties Glace	Salade de lentilles Notre omelette au four à l'oignon Bio Jardinière de légumes et pommes de terre Bio Yaourt sucré
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Tartare Yaourt aromatisé	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Carottes sautées Bio Saint Nectaire AOP prédécoupé Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Bolognaise de bœuf Tortis et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Tartinable de pois chiches et toast Quenelles Bio sauce tomate Epinards Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat

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

La volaille et le jambon 100% Label Rouge