

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	Melon Bio  Œuf dur Bio mayonnaise /  Taboulé Carré président Flan caramel 	Chips Rôti de veau froid Tranche végétale Salade de tomates Bio et dès d'emmental Notre cake au cacao 	Salade de coquillettes au pesto rouge Colin MSC meunière et citron / Gratin de courgettes Bio Petit suisse nature Pastèque Bio  
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Melon Dahl de lentilles / Semoule Saint môret Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Falafels Notre tortilla de pommes de terre Bio / Ratatouille Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio  	Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires et dès de brebis Kefta au bœuf et agneau et sa sauce fromagère  Kefta végétale Frites Notre gâteau à la pistache	Tapenade sur toast Merlu MSC sauce curry / Riz IGP Gouda Fruit de saison Bio  



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	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates Wok de bœuf Wok de lentilles corail Galettes de légumes Fromage frais demi sel Yaourt aux fruits mixés	Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Merlu MSC sauce aurore Carottes sautées Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio 	Salade verte Iceberg Bio et croutons Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio / Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Notre quiche à l'emmental Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Petits pois Bio Edam Fruit de saison Bio 
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto Galopin de veau Merlu MSC sauce vierge Courgettes Bio à la parmesane Camembert à la coupe Fruit de saison Bio 	Salade verte Iceberg Bio Coquillettes et râpé à la carbonara de saumon MSC / Carré de l'est à la coupe Purée de fruits Bio 	Tomates et billes de mozzarella Rôti de porc Colin MSC sauce tomate basilic Pommes de terre rôties Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Notre omelette au four à l'oignon Bio / Haricots verts Bio Yaourt nature Fruit de saison Bio 
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Purée de pommes de terre Tartare Yaourt aromatisé	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Terrine de merlu MSC Carottes sautées Bio Samos Fruit de saison Bio 	Mousse de pois chiches sur toast Pané de blé / Epinards Bio béchamel Petit suisse nature Fruit de saison Bio 	Salade verte Iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore / Riz IGP Coulommiers à la coupe 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

