



Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	 Melon Bio Œufs durs Bio mayonnaise /  Taboulé Bio /  Flan caramel	Tomates Bio vinaigrette Rôti de veau au jus Tranche végétale Riz IGP Bio Comté AOP à la coupe Notre cake au cacao	Salade de coquillettes Bio au pesto rouge Colin MSC meunière et citron Végétarien : Bâtonnets de mozzarella panés Courgettes Bio à la crème Pastèque Bio
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Melon Dahl de lentilles Bio / Semoule Bio Yaourt aromatisé	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 Kefta de bœuf et agneau et sa sauce fromagère Kefta végétale Frites Notre gâteau à la pistache	Merlu MSC sauce curry Végétarien : Chili de haricots rouges Riz IGP Bio Emmental à la coupe 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
REPAS TERROIR Wok de bœuf Bio  Wok de lentilles corail Petit épeautre Yaourt sucré de la ferme du Buissonnet   Fruit de saison Bio	Salade de tortis Bio aux crudités Saucisse de Toulouse Sans viande : Merlu MSC sauce aurore Végétarien : Quenelles nature Bio sauce aurore Carottes sautées Bio   Fruit de saison Bio	 Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio / Bûche mi-chèvre à la coupe Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises   Fruit de saison Bio	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Végétarien : Bâtonnets de mozzarella panés Pommes de terre Bio rôties Coulommiers à la coupe   Fruit de saison Bio
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé Bio au pesto Boulettes de bœuf Bio Sans viande : Merlu MSC sauce basilic Végétarien : Pané blé épinards Courgettes Bio à la parmesane   Fruit de saison Bio	Coquillettes et râpé Bio à la carbonara de saumon MSC Végétarien : Dahl de lentilles Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio   Fruit de saison Bio	Tomates Rôti de porc Sans Viande : Colin MSC sauce tomate basilic Emincé végétal sauce crème Pommes de terre Bio rôties Crème dessert chocolat   Fruit de saison Bio	 Notre omelette au four à l'oignon Bio / Jardinière de légumes et pommes de terre Bio Camembert à la coupe   Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Purée de pommes de terre Bio   Tomme des Chalets Bio à la coupe Yaourt aromatisé	Taboulé Bio Poulet rôti Label Rouge Sans viande : Merlu MSC sauce citron Végétarien : Quenelles nature Bio sauce béchamel Carottes sautées Bio   Fruit de saison Bio	 Pané de blé / Epinards Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe   Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore Végétarien : Chili de haricots rouges Riz IGP Bio 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

