

Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Mercredi 6 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre
<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de pépinettes Bio au thon</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p>	<p>Végé</p> <p>Boulettes blé-thaï</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Nuggets de poulet Bio SV : Nuggets de blé</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et crème de marrons</p>	<p>Repas terroir</p> <p>Loubia de bœuf local SV : Loubia de Haricots blancs</p> <p>Petit épeautre de Sault</p> <p>Yaourt local fermier du Buissonnet</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Colin MSC sauce madras</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote - Pommes de terre Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Jambon blanc Bio SV : Thon mayonnaise</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>menu basque</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Encornets sauce basquaise</p> <p>Frites</p> <p>Notre Millas</p>	<p>Végé</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio moulinées - Blé Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

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





Les atipik vont au Pays Basque

Découvrez le menu basque SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
<p>Paupiette de veau SV : Falafels Carottes Bio persillées - Riz Bio IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de Bio saison</p>	<p>Concombres Bio Filet de merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Bio Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tomates vinaigrette Steak haché sauce pizzaïole SV : Colin sauce tomate Polenta Bio Yaourt aromatisé</p>	<p>Rôti de bœuf SV : Omelette Petits pois Bio - Patates douces Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé Notre clafoutis mozzarella aux légumes Kochary Bio Coquillettes Bio Fruit Bio de saison</p>
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
<p>Végé Notre Omelette Bio soufflée au fromage Courgettes Bio à la tomate - Polenta Bio Camembert Bio à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p>Rillettes de porc SV : Rillettes de thon Nos Lasagnes Bio de pois Bio Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pois chiches Bio Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio persillés - Blé Bio Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Tajine de bœuf SV : Colin sauce tomate Semoule bio Notre Gâteau au cacao</p>	<p>Paëlla IGP Bio de dinde label rouge SV : Paëlla de poisson Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE