



		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		 <p>Salade de petits pois Bio mayonnaise</p> <p>Raviolis Bio au tofu Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<p>Concombres Bio</p> <p>Dinde Label Rouge basquaise</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Taboulé</p> <p>Notre tortillas Bio</p> <p>Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Steack haché au jus</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Merlu sauce MSC safranée</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***







\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Bonne rentrée !**

Découvrez tous les menus et suivez notre actualité sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p><b>Filet de colin MSC meunière et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Petit louis tartine</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p><b>courgettes Bio au fromage frais</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>CENDRILLON</b></p> <p><b>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</b></p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron et galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre clafoutis aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Boursin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p><b>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de blé au pesto et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><b>Petits pois Bio au jus</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw Bio sauce cocktail</b></p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Concombres Bio - maïs</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Brocolis Bio mornay</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Notre gâteau à la noix de coco</b></p>	 <p><b>Œuf Bio dur mayonnaise</b></p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Riz IGP aux légumes brunoise</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vauduse et Rhône-Alpes



**Menu Cendrillon !**

Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

