





		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		 Salade de petits pois Bio mayonnaise Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote Bio	Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Fromage fouetté Mousse au chocolat
lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Melon Bio Dinde Label Rouge basquaise Riz IGP Petit moulé nature Yaourt aromatisé	 Taboulé Notre tortillas Bio Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf Courgettes Bio à la tomate Cantal AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Notre Cake à la mozzarella Merlu sauce MSC safranée Pommes de terre rissolées Tartare Fruit Bio de saison






**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
Salade de maïs aux crudités  <b>Filet de colin MSC meunière et citron</b>  <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> <b>roume d'Ambert AOP à</b> <b>la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Sauté de bœuf  Rosties de légumes <b>Saint paulin Bio à la coupe</b> Flan caramel	Rillettes de porc  Gratin de gnocchis  <b>courgettes Bio au fromage frais</b> <b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>CENDRILLON</b> <b>Ballet de Tomates Bio</b> <b>(tomates cerises)</b>  Burger Citrouille (pain burger au potiron et galette de soja)  Pommes duchesses  Notre clafoutis aux fruits des bois
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<b>Betteraves Bio</b>  <b>Jambon blanc Label Rouge</b>  Gratin de coquillettes Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Tomates Bio</b> <b>vinaigrette</b> Mironé de haricots blancs <b>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</b> Pavé demi-sel Beignet chocolat	Salade de blé au pesto  Rôti de veau <b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b> Gouda Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Salade verte Bio</b>  Parmentier de brandade Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Salade de penne parisienne  Paupiette de veau <b>Petits pois Bio au jus</b> Edam <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw Bio sauce cocktail</b>  Colombo de porc Semoule Camembert à la coupe Crème dessert vanille	<b>Concombres Bio - maïs</b>  <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Brocolis Bio mornay</b> Chanteneige Notre gâteau à la noix de coco	 <b>Cœuf Bio dur</b> <b>mayonnaise</b> <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> <b>Riz IGP aux légumes brunoise</b> Rouy à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>


**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

