



		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		<b>Salade de petits pois Bio mayonnaise</b>  <b>Raviolis Bio</b> <b>au tofu Bio</b> Gouda <b>Compote Bio</b>	Pizza <b>Poisson pané MSC et citron</b> Pané fromager  <b>Ratatouille Bio</b> Fromage fouetté Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<b>Melon Bio</b> <b>Dinde Label Rouge basquaise</b> Bolognaise de soja <b>Riz IGP</b> Petit moulé nature  Yaourt de Lozère à la vanille	 Taboulé <b>Notre tortillas</b> <b>Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)</b> Coulommiers à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	Mousse de pois chiches sur toast Steak haché au jus Galette de blé-épinards  Pommes de terre grenaille  Pavé de Lozère à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	Notre cake à la mozzarella <b>Merlu MSC sauce vierge</b> Œufs brouillés  <b>Courgettes Bio à la tomate</b> Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>

**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 boulgour aux crudités</p> <p><b>Filet de colin MSC meunière et citron</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Aubergines Bio à la parmesane</b></p> <p><b>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio et dès de mimolette</b></p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Gratin de gnocchis bio et courgettes Bio à l'emmental</b></p> <p>Yaourt de Lozère sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Cendrillon</b></p> <p><b>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</b></p> <p>Burger Citrouille pain burger au potiron, galette de soja, emmental tranche et ketchup</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>Jambon blanc</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p><b>Duo de riz IGP 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>Omelette</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b></p> <p>Yaourt de Lozère nature</p> <p><b>et sucre Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Tajine de pois chiches et purée</p> <p>Brique de brebis à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</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>Galette de soja</p> <p><b>Courgettes Bio au fromage frais</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw carottes et chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Colombo de porc</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p><b>Riz IGP aux petits légumes</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Purée de brocolis Bio</b></p> <p>Yaourt de Lozère citron</p> <p><b>Fruit de saison Bio</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

