



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 Carottes râpées Bio Œufs durs mayonnaise /  Taboulé Edam Yaourt vanille 	Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron Bâtonnets de mozzarella panés Courgettes à la tomate Bio Saint marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio 	Pizza au fromage Rôti de veau  Pané de blé Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio 	Tomates Bio et dès d'emmental Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer Emincé végétal sauce tomate Riz IGP Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron Falafels Carottes Bio sautées Pavé de Lozère à la coupe  Fruit de saison Bio 	 Melon Curry rouge de bœuf  Curry rouge de lentilles corail Boulgour Saint Môret Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots 	Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes 	Tartinable de pois chiches et toast Nuggets de blé  / Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio 



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation D'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu Végétarien**
 **150 km max d'Alès**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats.  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates Jambon blanc Label Rouge Pois chiches sauce tomate Coquillettes et râpé Petit moulé Purée de fruits Bio artisanale	Salade de maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Végé / Courgettes Bio à la tomate Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio Pané de blé Haricots verts Bio Yaourt sucré Figues et raisins	Salade verte Bio Axoa de thon MSC Axoa végétal Riz IGP Camembert à la coupe Flan chocolat
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Saucisse de Toulouse Quenelles sauce aurore Purée de pommes de terre Bio Lozère vache à la coupe Crème dessert vanille	Salade de coquillettes tomates oignons Bâtonnets de colin MSC panés et citron Bâtonnets de mozzarella panés Epinards Bio moulinés Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Chantaillou Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Œuf dur mayonnaise Macaronis Bio sauce aux aubergines Bio et râpé Bio / Carré président Purée de fruits Bio artisanale
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Taboulé Poulet rôti Label Rouge Notre omelette Petits pois Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Tartinable de brandade sur toast Tapenade sur toast Pané de blé / Haricots verts Bio Chanteneige Notre gâteau à la crème de châtaignes	Salade de concombres et tomates et dès de brebis Colin MSC à l'huile d'olive Falafels Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraise



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS

