



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 Macédoine mayonnaise  Salade de tortis du pêcheur (thon) Fromage fouetté Purée de fruits	Pizza Notre omelette soufflée Courgettes moulinées  Gouda Fruit de saison	Tomates et dès d'emmental Steak haché au jus Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Taboulé Rôti de veau au jus Carottes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Melon Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Saint môret Crème dessert chocolat
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 Œuf dur mayonnaise Blé et petits pois et râpé Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives) Tajine de bœuf Semoule Vache picon Flan caramel	 Salade de pois chiches au pesto Quenelles sauce aurore Courgettes à l'huile d'olives Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de pépinettes Poisson pané MSC et citron Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison	 Sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis Notre feuilleté aux pommes


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



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

Les Menu Plaisir
 Découvrez le menu
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE


Tempête de boulettes


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

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



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade verte Curry de dinde Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Rillettes de porc Macaronis à l'arrabiata Petit suisse sucré Fruit de saison	Coleslaw de céleris en mayonnaise Colin MSC sauce citron Blé Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat	Salade de pommes de terre américaine Rôti de bœuf Epinards moulinés Camembert à la coupe Fruit de saison	 Tomates et dès de mimolette Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de pâtes à la tapenade Saucisse de Francfort Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs) Galopin de veau au jus Frites Crème anglaise Madeleine	Salade de riz IGP mexicaine Sauté de dinde provençale Carottes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis  Nos lasagnes de légumes du soleil Crème dessert au chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Saint Bricet Fruit de saison
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Raviolis de bœuf Petit beurre Ramequin de fromage blanc et sucre	Betteraves Notre tortillas de pommes de terre Courgettes à la tomate  Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Merlu MSC sauce basilic Tortis Petit moulé Purée de fruits	Taboulé Rôti de porc au jus Haricots verts à l'origan Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Paëlla IGP de poulet Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat

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

 



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS 

Découvrez les menus sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

