



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
Carottes râpées Bio Œufs durs Bio mayonnaise Taboulé Flan caramel	Colin MSC sauce oignons Courgettes à la tomate Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio Purée de fruits Bio	Rôti de veau Pané de blé Boulgour Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Tomates Bio Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer Riz IGP Petits suisses sucrés
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio	Curry rouge de bœuf Curry rouge de lentilles corail Boulgour Saint môret Melon	Salade de blé tomates oignons Sauté de dinde Label Rouge Notre frittata Epinards Bio mornay Fruit de saison Bio	Verre de sirop de fraise Tomates cerises Bolognaise de bœuf Bolognaise de saumon Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes	Nuggets de blé Ratatouille Bio Gouda Fruit de saison Bio





Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates Jambon blanc Label Rouge <i>Hoki sauce basilic</i> Coquillettes et râpé Purée de fruits Bio	Végé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Courgettes à la tomate Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Wok de bœuf <i>Wok de lentilles corail</i> Pommes de terres rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Axo de thon MSC / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Glace
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Saucisse de francfort <i>Nuggets de blé</i> Purée de pommes de terre Carré président Crème dessert vanille	Salade de tortis tomates oignons Merlu MSC sauce crème / Epinards Bio mornay Fruit de saison Bio	Loubia de dinde Label Rouge <i>Colin sauce safranée</i> Riz IGP Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Végé Œuf dur Bio mayonnaise Macaronis Bio sauce aux aubergines Bio et râpé Bio / Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Poulet rôti Label Rouge <i>Colin sauce oignons</i> Jardinière de légumes et pommes de terre Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Végé Riz IGP Glace	Steak haché et ketchup <i>Hoki sauce tomate</i> Polenta à l'emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne <i>Rillettes de thon</i> Pané de blé / Haricots verts Bio Notre cake aux noisettes	Salade de tomates Colin MSC sauce curry / Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Des fruits de saison !

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS