



Lundi 5 Septembre		Mardi 6 Septembre		Jeudi 8 Septembre		Vendredi 9 Septembre	
Melon	Taboulé Bio	Notre tortillas Bio	Mousse de pois chiches sur toast	Notre cake à la mozzarella			
Dinde basquaise	Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)	Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)	Steak haché	Merlu MSC sauce safranée			
Riz IGP	Coulommiers Bio à la coupe	Coulommiers Bio à la coupe	Courgettes à la tomate	Pommes de terre rissolées			
Petit moulé nature	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Cantal AOP à la coupe	Petit suisse sucré			
Yaourt aromatisé			Fruit de saison	Fruit 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
<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Pommes de terre Bio à l'anglaise</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes au fromage</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LES MENUS ENCHANTÉS</p> <p>CENDRILLON</p> <p>Ballet de Tomates (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron, galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre Clafoutis aux fruits des bois</p> <p>Végé</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Betteraves</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Duo de riz Bio IGP et Carottes Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade de blé au pesto et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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>Petits pois au jus</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc Bio</p> <p>Gratin de pommes de terre Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Concombres - maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**

Menu Cendrillon !

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