








Lundi 02 Septembre	Mardi 03 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 moulignées Gouda Fruit de saison	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	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 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




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 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	Salade de pommes de terre américaine Rôti de bœuf au jus 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	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 à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis Nos lasagnes de légumes du soleil Crème dessert chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Saint Bricet Fruit de saison
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er 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	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**