





			Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
			 <p>Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote Bio</p>	<p>Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Mousse au chocolat</p>
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<p>Melon Bio Dinde Label Rouge basquaise Riz IGP Yaourt aromatisé</p>	 <p>Notre tortillas Bio Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette Gratin de cappelletti Mozzarella Crème dessert vanille</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast Rôti de boeuf Courgettes Bio à la tomate Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre Cake à la mozzarella Merlu sauce MSC safranée Frites Fruit Bio de saison</p>

 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	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de farfalles à la tapenade</p> <p>Merguez</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CENDRILLON</p> <p>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille </p> <p>(pain burger au potiron et galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre clafoutis aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Concombres Bio</p> <p>Poulet roti Label Rouge</p> <p>Patates douces Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade de blé au pesto</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de pennes parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Falafels</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p> Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio 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

