





		Jeudi 1er Septembre		Vendredi 2 Septembre	
		 <p>Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote Bio</p>		<p>Pizza Poisson pané et citron Ratatouille Bio Patates douces Bio Mousse au chocolat</p>	
Lundi 5 Septembre		Mardi 6 Septembre		Jeudi 8 Septembre	
<p>Melon Bio Poulet Label Rouge basquaise Riz IGP Brocolis Bio à l'huile d'olive Yaourt aromatisé</p>		 <p>Tortillas Bio Maison Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>		<p>Steack haché au jus Courgettes Bio à la tomate Blé Cantal AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	
				Vendredi 9 Septembre	
				<p>Notre Cake à la mozzarella Merlu sauce safranée Pommes de terre rissolées Epinards Bio mornay 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	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail Polenta</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Poêlée de gnocchis</p> <p>courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>MENU Cendrillon Ballet de Tomates Bio (tomates cerises) </p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron et galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre Tarte aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Courgettes Bio persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates Bio vinaigrette Mitoné de haricots blancs</p> <p>Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de blé au pesto</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Polenta</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	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Colombo de porc</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Concombres Bio - maïs</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Pennes</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p> Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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



Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

