



Le Menu de la Cantine

Tholonet




Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p>Salade de tortis du pêcheur (thon) - Salade de haricots verts Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio</p> 	 <p>Pizza Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio moulinées - Boulgour Fruit de saison Bio</p> 	<p>Rôti de veau au jus Carottes Bio - Polenta Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio</p> 	<p>Melon Bio Merlu MSC sauce safranée Riz IGP - Aubergines Bio à la tomate Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p>Blé et petits pois Bio et râpé Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio</p> 	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) Tajine d'agneau Semoule - Carottes Bio à l'huile d'olive Flan caramel</p>	<p>Terrine de colin MSC Ratatouille Bio - Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Fruit de saison Bio</p> 	<p>Sirop de fraise Tomates cerises Tempête de boulettes Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis - Haricots verts Bio Notre feuilleté aux pommes</p> 



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
<p>Curry de dinde Label Rouge</p> <p>Boulgour - Courgettes Bio à l'huile d'olive</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Epinards Bio moulinés - Polenta</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP - Carottes Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Chipolatas Bio</p> <p>Ratatouille Bio - Boulgour</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Frites - Courgettes Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio - Pommes de terre</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan - Purée de patates douces</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Paëlla IGP de poulet Label Rouge</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS