





		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		 Salade de petits pois mayonnaïse Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote	Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille BIO Fromage fouetté Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Melon BIO Paëlla au riz IGP de poulet Petit moulé nature Yaourt aromatisé	 Taboulé Notre Tortillas BIO Mélange de crudités (salade verte et carotte) Camembert Fruit de saison	Mousse de pois chiches sur toast Steak haché Courgettes à la tomate Cantal AOP Fruit de saison BIO	Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce safranée Pommes de terre rissolées Petit suisse sucré Fruit de saison BIO






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 Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes Chantailou Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes au fromage frais Petit suisse sucré Fruit de saison BIO</p>	 <p>CENDRILLON Ballet de Tomates BIO (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>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Betteraves</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de coquillettes Brie Fruit de saison BIO</p>	 <p>Tomates vinaigrette BIO</p> <p>Mitoné de haricots blancs Duo de riz IGP et Carottes</p> <p>Vache picon Beignet chocolat</p>	<p>Salade de blé au pesto</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards BIO et croûtons</p> <p>Chanteneige Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade Fromage fouetté 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 Edam Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw BIO sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule Camembert Crème dessert vanille</p>	<p>Concombres - maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis mornay BIO</p> <p>Chanteneige Notre Gâteau à la noix de coco</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce aurore Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré Fruit de saison BIO</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

