Le Menu de la Cantine

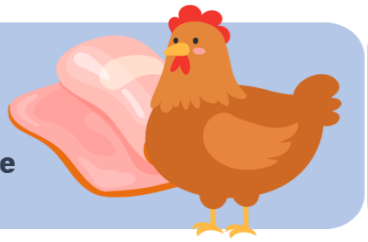
Belgentier

TERRES DE CUISINE

Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
Carottes râpées Bio	Salade de pépinettes	Melon Bio	Tomates Bio
Œufs durs Bio mayonnaise (Végé)	Beignets de calamar et citron	Rôti de veau	Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer
Taboulé (Repas froid)	Courgettes à la tomate Bio (C'est la rentrée !)	Petits pois Bio	Riz IGP
Edam	Comté AOP	Petit suisse sucré	Petit moulé
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	**Mardi 09 Septembre**	**Jeudi 11 Septembre**	**Vendredi 12 Septembre**
Salade de tortis au pesto	Melon	Verre de sirop de fraise Tomates cerises	Tartinable de pois chiches et toast
Merlu MSC sauce citron	Curry rouge de bœuf	Bolognaise de bœuf	Nuggets de blé
Carottes Bio sautées	Boulgour	Gnocchis et râpé Bio (J'ai la patate !)	Ratatouille Bio (Végé)
Camembert	Saint morêt	Saint bricet	Gouda
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Notre gâteau chocolat courgettes	Fruit de saison Bio

Label Rouge Qualité Supérieure — Décret du 12.03.96

La volaille et le jambon 100% Label Rouge



Une belle rentrée avec le menu plaisir

Découvrez le menu sur l'application Terres de Cuisine

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Belgentier

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates	Taboulé	Salade de tomates et concombres	Salade verte Bio
Jambon blanc Label Rouge	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	Cordon bleu Bio	Axoa de thon MSC
Coquillettes et râpé	Courgettes Bio à la tomate	Haricots verts Bio	Riz IGP
Petit louis tartine	Brie	Yaourt sucré	Edam
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Flan chocolat
Lundi 22 Septembre	**Mardi 23 Septembre**	**Jeudi 25 Septembre**	**Vendredi 26 Septembre**
Salade verte Bio	Salade de coquillettes tomates oignons	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast	Œuf dur Bio mayonnaise
Saucisse de francfort	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Tajine de bœuf	Macaronis Bio
Purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards Bio	Semoule	sauce aux aubergines Bio et râpé Bio
Carré président	Petit suisse sucré	Chantaillou	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison Bio	Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	**Mardi 30 Septembre**	**Jeudi 02 Octobre**	**Vendredi 03 Octobre**
Taboulé	Carottes râpées Bio	Pâté de campagne	Salade de tomates et concombres
Colin MSC sauce oignon	Chili de haricots rouges	Pané de blé	Colin MSC à l'huile d'olive
Petits pois Bio	Riz IGP	Haricots verts Bio	Purée de patates douces Bio
Saint bricet	Gouda	Tartare	Vache picon
Fruit de saison Bio	Flan caramel	Notre cake aux noisettes	Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.