



Le Menu de la Cantine



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Végé</p> <p>REPAS FROID</p> <p>local</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Saint marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau local</p> <p>Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</p> <p>Emincé végétal sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe local</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>local Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf local</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Boulgour</p> <p>Saint Môret</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots local</p>	<p>Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p><i>J'ai la patate!</i></p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Nuggets de blé Végé</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



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
 **Végé** : Menu Végétarien
 **local** : 150 km max d'Alès
 **Aide UE à destination des écoles**

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

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Pois chiches sauce tomate</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p> 	<p>Salade de maïs</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p>  <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Brie à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>  	<p>Notre cake légumes mozzarella</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p>Pané de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>   <p>Figues et raisins</p> 	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>  <p>Quenelles sauce aurore</p>  <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Lozère vache à la coupe</p>  <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes tomates oignons</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Yaourt sucré</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>  	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p>  <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Chantaillou</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>  <p>Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Carré président</p>  <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé</p>  <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Notre omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p> 	 <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Tartinable de brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la crème de châtaignes</p> 	<p>Salade de concombres et tomates</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>Falafels</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraise</p> 

Des fruits de saison !



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

