



		Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
		<p><b>Salade de petits pois Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Raviolis Bio</b></p> <p><b>au tofu Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p>Pizza</p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Local</b> <b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Dinde Label Rouge basquaise</b></p> <p>Bolognaise de soja</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Local</b> Yaourt de Lozère à la vanille</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Notre tortillas</b></p> <p><b>Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte)</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Local</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Local</b> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p><b>Local</b> Steak haché au jus</p> <p><b>Local</b> Galette de blé-épinards</p> <p><b>Local</b> Pommes de terre grenaille</p> <p><b>Local</b> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><b>Local</b> <b>Figue et raisin</b></p>	<p>Notre cake à la mozzarella</p> <p><b>Merlu MSC sauce vierge</b></p> <p>Œufs brouillés</p> <p><b>Local</b> <b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Local</b> <b>Fruit de saison Bio</b></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

**bio** 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

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



Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Salade de boulgour aux crudités  <b>Filet de colin MSC meunière et citron</b>  Nuggets de blé <b>Aubergines Bio à la parmesane</b> <b>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio et dès de mimolette</b>  Sauté de bœuf  Dahl de lentilles Purée de pommes de terre  Flan caramel	Rillettes de porc Bâtonnets de mozzarella  <b>Gratin de gnocchis bio et courgettes Bio à l'emmental</b>  Yaourt de Lozère sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Cendrillon</b> <b>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</b>  Burger Citrouille pain burger au potiron, galette de soja, emmental tranche et ketchup  Pommes duchesses  Notre clafoutis aux fruits des bois
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<b>Betteraves Bio</b>  <b>Jambon blanc Label Rouge</b>  Galette de blé-épinards  Gratin de coquillettes  Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette</b>  Mitoné de haricots blancs  <b>Duo de riz IGP et Carottes Bio</b>  Vache picon  Beignet chocolat	Salade de blé au pesto et dès de emmental Rôti de veau  Omelette  <b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b> Yaourt de Lozère nature  <b>et sucre Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Parmentier de brandade  Tajine de pois chiches et purée Brique de brebis à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Salade de penne parisienne  Paupiette de veau Galette de soja <b>Courgettes Bio au fromage frais</b>  Edam <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw carottes et chou Bio sauce cocktail</b> Colombo de porc Falafels sauce tomate  Semoule  Camembert à la coupe  Crème dessert vanille	Œuf dur mayonnaise  Quenelles sauce aurore  <b>Riz IGP aux petits légumes</b>  Chanteneige  Notre gâteau à la noix de coco	Salade de maïs aux crudités  <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> Bâtonnets de mozzarella <b>Purée de brocolis Bio</b>  Yaourt de Lozère citron <b>Fruit de saison Bio</b>

**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