



Le Menu de la Cantine



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Tomates Bio</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Salade de pâtes tortis italienne</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de pommes BIO artisanale</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pané de blé épinards et ketchup</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>local Rôti de veau au jus</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Pané fromager</p> <p>local Ratatouille Bio</p> <p>Saint môret</p> <p>local Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Blé et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>local Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Tajine de bœuf local</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de pois chiches au pesto</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>local Betteraves BIO</p> <p>local Parmentier BIO de brandade</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>local Yaourt sucré de Lozère</p> <p>local Fruit Bio de saison</p>	<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirup de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>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



Tempête de boulettes



Le Menu de la Cantine




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p> Curry de poulet Label Rouge</p> <p>Curry rouge de soja</p> <p>Boulgour</p> <p>Chanteneige</p> <p> Purée de pommes poires BIO artisanale</p>	<p>Rilette de porc</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Omelette</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p> Tomates Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre gâteau au yaourt et à la crème de châtaignes des Cévennes</p> <p></p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p> Saucisse de Toulouse</p> <p>Falafels</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Lozère Vache à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galette de soja</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p> Sauté de poulet Label Rouge sauce provençale</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p> et dès d'emmental</p> <p>Nos lasagnes</p> <p>aux épinards</p> <p> Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>	<p>Clafoutis tomate mozzarella</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Ratatouille Bio </p> <p>Cotentin</p> <p>Figues et raisins</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis Bio de bœuf</p> <p>Raviolis Bio ricotta épinards</p> <p>Petit beurre</p> <p> Ramequin de fromage blanc blanc et sucre Bio équitable</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p> Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP de poulet Label Rouge</p> <p> Paëlla IGP végétarienne</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Pané de blé</p> <p> Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>



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




Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


