



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>REPAS FROID</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p><i>Salade de pâtes tortis italienne</i></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de pommes abricots BIO artisanale</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>local</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>local</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>local</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p>local</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint mûret</p> <p>local</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blé et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p>local</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>local</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Tajine de bœuf local</p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>local</p> <p>Betteraves BIO</p> <p>local</p> <p>Parmentier BIO de brandade</p> <p><i>Parmentier Bio végétal</i></p> <p>local</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><i>Boulettes de blé thai sauce tomate</i></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

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

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.



Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry de poulet Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de pommes abricots BIO artisanale</p>	<p>Rillette de porc <i>Tapenade sur toast</i></p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p><i>Omelette</i></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>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Falafels</i></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>et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau</p> <p><i>Galette de soja</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Nos lasagnes</p> <p>aux épinards</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre clafoutis tomate mozzarella</p> <p>Beignets de calamars</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Figues et raisins</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis Bio de bœuf</p> <p><i>Raviolis Bio emmental</i></p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc blanc et sucre Bio équitable</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas de pommes de terre</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP de poulet Label Rouge</p> <p><i>Paëlla IGP végétarienne</i></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><i>Pan de blé</i></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


