



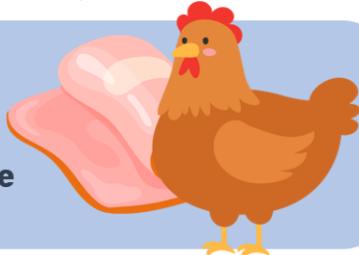
Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 <p>Cœufs durs Bio mayonnaise /</p> <p>Taboulé </p> <p> Madeleine</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Steak haché</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Sauté de porc (HVE)</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p><i>Cappelletti au fromage sauce tomate</i></p> <p>Flan vanille</p>	<p>Rôti de veau</p> <p><i>Pan de blé</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</p> <p><i>Emincé végétal sauce tomate</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf Bio</p> <p><i>Curry rouge de lentilles corails</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>Notre frittata</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de fraise Tomates cerises</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p><i>Bolognaise de lentilles</i></p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio</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

 **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 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Jambon blanc Bio et cornichon <i>Pois chiches sauce tomate</i> Coquillettes et râpé Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Courgettes Bio à la tomate  Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Wok de bœuf Bio <i>Wok de lentilles corails</i> Pommes de terres rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Axoa de thon MSC <i>Axoa végétal</i> Riz IGP Flan chocolat
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de tomates Saucisse de Toulouse <i>Quenelles sauce aurore</i> Purée de pommes de terre Crème dessert vanille	Salade de coquillettes tomates oignons Bâtonnets de colin MSC panés et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de dinde Label rouge <i>Loubia de haricots blancs</i> Riz IGP Purée de fruits Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Tajine de bœuf Bio <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Œuf dur Bio mayonnaise Macaronis Bio source aubergines Bio et râpé Bio  / Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Poulet rôti Label Rouge <i>Notre omelette</i> Petits pois Bio Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	 Chili de haricots rouges / Riz IGP Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Steak haché et ketchup <i>Pois chiches sauce tomate basilic</i> Polenta à l'emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne <i>Œuf dur mayonnaise</i> Pané de blé / Haricots verts Bio Notre cake aux noisettes	Salade verte Bio Colin MSC à l'huile d'olive <i>Falafels</i> Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et confiture



Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE