



Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 02 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	 Melon Bio Œuf dur Bio mayonnaise /  Taboulé Flan caramel	Tartinable de morue sur toast Salade de haricots verts Pain de viande de bœuf Omelette Bio au four à l'emmental Ratatouille Bio Fruit de saison Bio	Salade de tomates Bio Rôti de veau Tranche végétale Riz IGP Notre cake au cacao	Salade de coquillettes au pesto rouge Colin MSC meunière et citron Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de courgettes Bio Pastèque Bio
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Mercredi 09 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Melon Dahl de lentilles / Semoule Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots	 Notre tortilla de pommes de terre Bio / Ratatouille Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Rôti de dinde Label Rouge Nuggets de blé Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Salade de concombres, tomates Bio, olives noires Kefta au bœuf et sa sauce fromagère  Salade végétale et sa sauce fromagère Frites Notre gâteau à la pistache	 Merlu MSC sauce curry Chili de haricots rouges Riz IGP Gouda Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Le menu de mon restaurant scolaire

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Wok de bœuf Wok de lentilles corail Galettes de légumes Petit Beurre Purée de fruits Bio Artisanale	Salade de pépinettes Quenelles Bio sauce aurore  / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Axoa de thon MSC Emincé végétal sauce tomate basilic Riz IGP Flan chocolat	Salade verte iceberg Bio Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio  / Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Notre quiche à l'emmental Bâtonnets de colin MSC panés et citron Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts Bio Fruit de saison Bio
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto Sauté de bœuf au jus Pané de blé épinards Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Coquillettes et râpé à la carbonara de saumon MSC Dahl de lentilles et coquillettes Carré de l'est à la coupe Purée de fruits Bio	 Nuggets de blé / Boulgour Petit moulé Fruit de saison Bio	Tomates Rôti de porc Emincé végétal sauce crème Pommes de terre rôties Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Notre omelette au four à l'oignon Bio  / Petits pois Bio Fruit de saison Bio
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Purée de pommes de terre Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio Artisanale	Taboulé Quenelles Bio sauce béchamel  / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles Tortis et râpé Purée de fruits Bio	Tartinable de pois chiches et toast  Pané de blé / Petits pois Bio Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat



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





La volaille et le jambon 100% Label Rouge

