

Le Menu de la Cantine



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
Melon Bio Salade de concombres Bio Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Brocolis Bio Petit moulé Camembert Notre compote de fruits Bio	Salade de pépinettes Salade de maïs et tomates Beignets de calamar et citron Courgettes à la tomate Bio riz IGP Saint marcellin IGP à la coupe Mimolette à la coupe Corbeilles de fruits Bio	salade vert Oufs durs Bio mayonnaise paupiette de veau petit pois bio pdt sautée bio Edam Saint Môret crème dessert chocolat Crème dessert vanille	carotte rapé couscous boulettes et ses légumes bio Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Corbeilles de fruits Bio	Tomates Bio Salade verte Bio pépité de colin MSC Riz IGP sce tomate Haricots verts Bio Plateau de fromages Glaces



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
tapenade noir tapenade verte Merlu MSC sauce citron Carottes Bio sautées Pommes de terre en cube Camembert à la coupe Bûche du pilat à la coupe Corbeille de fruits Bio	Salade verte Bio céleri rémoulade Curry rouge de bœuf pate macaroni Courgettes en cube Bio Saint Môret Port Salut Glaces	Salade de blé tomates poivrons Salade de pépinettes Sauté de dinde Label Rouge Mouliné d'épinards Bio Semoule Bûche mi-chèvre à la coupe Gouda Corbeille de fruits Bio	Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella Bolognaise de bœuf Gnocchis et râpé Haricots verts Bio Notre gâteau chocolat courgettes corbeille de fruits	salade verte Chèvre chaud sur toast Nuggets de blé Ratatouille Bio Riz IGP Plateau de fromages salade de fruits Bio

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates	Salade de maïs	Carottes râpées Bio	Pizza au fromage	Salade verte Bio
10 Concombres Bio au fromage blanc	10 2 Salade de torti au pesto	10 Melon Bio	7 Rôti de veau	10 toast de sardine
7 sauté de poulet label rouge	10 Notre omelette pdt Bio	Wok de bœuf	Haricots verts Bio	4 Axoa de thon MSC
Coquillettes	3 Courgettes Bio à la tomate	Pommes de terres rissolées	Purée de patates douces Bio	Riz IGP
7 Brocolis Bio à la crème	Végé Brie à la coupe	Petits pois Bio	7 Yaourt sucré	Carottes Bio
Petit louis tartine	7 Saint Paulin à la coupe	Saint Bricet	7 Yaourt aromatisé	Plateau de fromages
7 Mimolette	7 compote de fruits Bio	7 Tomme noire	7 Corbeille de fruits Bio	7 Notre entremet
7 corbeille de fruits Bio		7 Glaces		7 3 1 gâteau ananas
au choix				

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



Le Menu de la Cantine



Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade verte crouton Bio 10 10 salade de lentilles Sausisse de francfort Purée de pommes de terre 7 Haricots verts Bio Carré président 7 Gouda 7 corbeille de fruits bio	Salade de coquillettes aux crudités bio 10 Taboulé Bâtonnets de colin MSC panés et citron 4 frites Petit suisse sucré 7 Petit suisse aromatisé 7 Corbeille de fruits Bio	Tomates basilic 10 Chou chinois Bio mayonnaise 10 Loubia de dinde Label rouge Riz IGP Carottes Bio Emmental à la coupe 7 Bûche du pilat à la coupe 7 flan chocolat bio 7 flan vanille bio 7	Tzatziki Bio et toast 7 Carottes râpées Bio 10 Tajine de bœuf Semoule Courgettes Bio Chantailou 7 Tomme noire 7 Notre clafoutis aux fruits rouges 7 3 1	Œuf dur Bio mayonnaise 3 Bâtonnets de mozzarella panés 7 3 1 Macaronis Bio sauce aux aubergines Bio et râpé Bio Plateau de fromages 7 salade de fruits Bio



Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Pâté de campagne	Carottes râpées Bio	Tapenade et toast	Taboulé	Salade de tomates et mais thon olive
Rillettes de thon	Salade verte Bio	Tartinable de pois chiches sur toast	Salade de lentilles	Blanquette de colin MSC
Pané de blé	Chili de haricots rouges	pate a la bolognaise	Poulet rôti Label Rouge	Pommes de terre
Haricots verts Bio	Riz IGP		Petits pois Bio	Courgettes Bio
écrasé de Pommes de terre a l huile d olive	Julienne de légumes Bio	Brocolis Bio	pomme dauphines	Plateau de fromages
Bûche mi-chèvre à la coupe	flan caramel	Brie à la coupe	Edam	
Ossau Iraty AOP à la coupe	flan chocolat	fromage blanc nature	Mimolette	
Corbeille de fruits Bio	salade de fruits bio	fromage blanc aromatisé	Notre cake aux noisettes	compote de fruits bio
			gâteau au yaourt	

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites 12
- lupins 13
- mollusques 14

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS



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

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.