




| | | Jeudi 1er Septembre | | Vendredi 2 Septembre | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | | Végé Carottés râpés Bio Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote Bio | Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Fromage fouetté Mousse au chocolat | |
| Lundi 5 Septembre | | Mardi 6 Septembre | | Mercredi 7 Septembre | |
| Melon Bio Dinde Label Rouge basquaise Riz IGP Petit moulé nature Yaourt aromatisé | | Végé Taboulé Notre tortillas Bio Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison | | Végé Tomates Bio vinaigrette Gratin de cappelletti Mozzarella Crème anglaise Madeleine | |
| Jeudi 8 Septembre | | Vendredi 9 Septembre | | | |
| Pâté de campagne Rôti de bœuf Courgettes Bio à la tomate Cantal AOP à la coupe Fruit Bio de saison | | Notre Cake à la mozzarella Merlu sauce MSC safranée Pommes de terre rissolées Petit suisse sucré Fruit Bio de saison | | | |


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Bonne rentrée !


Découvrez tous les menus et suivez notre actualité sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



| Lundi 12 Septembre | Mardi 13 Septembre | Mercredi 14 Septembre | Jeudi 15 Septembre | Vendredi 16 Septembre |
|---|---|---|---|--|
| Salade de maïs aux crudités Filet de colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio à l'ail Fourme d'Ambert AOP à la coupe Fruit Bio de saison | Salade verte Bio et dès de mimolette Sauté de bœuf Rosties de légumes Flan caramel | Salade de farfalles à la tapenade Merguez Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison | Rillettes de porc Gratin de gnocchis courgettes Bio au fromage frais Petit suisse sucré Fruit Bio de saison | CENDRILLON Ballet de Tomates Bio (tomates cerises) Burger Citrouille (pain burger au potiron et galette de soja) Pommes duchesses Notre clafoutis aux fruits des bois |
| Lundi 19 Septembre | Mardi 20 Septembre | Mercredi 21 Septembre | Jeudi 22 Septembre | Vendredi 23 Septembre |
| Betteraves Bio Jambon blanc Label Rouge Gratin de coquillettes Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison | Tomates Bio vinaigrette Mitoné de haricots blancs Duo de riz IGP Bio et Carottes Bio Vache picon Beignet chocolat | Concombres Bio Poulet roti Label Rouge Patates douces Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison | Salade de blé au pesto et dès de emmental Rôti de veau Mouliné d'épinards Bio et croûtons Ramequin de fromage blanc et sucre | Salade verte Bio Parmentier de brandade Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison |
| Lundi 26 Septembre | Mardi 27 Septembre | Mercredi 28 Septembre | Jeudi 29 Septembre | Vendredi 30 Septembre |
| Salade de penne parisienne Paupiette de veau Petits pois Bio au jus Edam Fruit Bio de saison | Tomates Bio Colombo de porc Semoule Camembert à la coupe Crème dessert vanille | Pois chiches en salade Sauté de bœuf aux olives Courgettes Bio au fromage frais Emmental à la coupe Compote Bio | Concombres Bio - maïs Bâtonnets de colin MSC et citron Brocolis Bio mornay Chanteneige Notre gâteau à la noix de coco | Œuf Bio dur mayonnaise Quenelles Bio sauce aurore Riz IGP aux légumes brunoise Petit suisse sucré Fruit Bio de saison |

Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**

Menu Cendrillon !
 Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE