



# Le Menu de la Cantine



Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre
<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p><b>REPAS FROID</b>  Salade de pépinettes au thon </p> <p>Salade de pépinette à l'italienne</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes thai</p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré </p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Salade de betteraves Bio et maïs</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p> <b>Courgettes Bio râpées</b></p> <p>Colin MSC sauce madras</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p> Ramequin de yaourt de Lozère à la fraise</p> <p>Madeleine</p>
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'échalote</b></p> <p>Petit moulé</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>REPAS FROID</b> </p> <p><b>Tomates Bio</b> et dèss de mimolette</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Cœufs durs mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt aromatisé de Lozère </p>	<p><b>menu basque</b> </p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Encornets sauce basquaise </p> <p>Wok de soja</p> <p>Frites</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Notre Millas </p>	<p> Salade de penne</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> <b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Vache picon</p> <p> <b>Purée de pommes Bio artisanale</b></p>



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



**Les atipik vont au Pays Basque**

Découvrez le menu basque **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**



Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
<p>Salade de maïs</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dés de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce vierge</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Lacté et sucre Bio équitale</p>	<p>Notre clafoutis mozzarella aux légumes</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brique de vache à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Kochary</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Pêche au sirop</p>
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
<p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Philadelphia</p> <p>Purée de poires Bio artisanale</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Paëlla de poulet Label rouge</p> <p>Boulettes de soja et riz safrané</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Yaourt de Lozère aromatisé</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Notre moelleux au yaourt local et aux pépites de chocolat</p>	<p>Brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Nos Lasagnes de pois</p> <p>Edam</p> <p>Figues et raisin</p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*Des menus végétariens pour diversifier les protéines*

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


