



Lundi 02 Septembre

Tomates BIO

Concombres Bio au fromage blanc



poulet bio

Coquillettes Bio



carotte bio

Brie Bio à la coupe

Camembert Bio

à la coupe



Crème dessert chocolat Bio



creme dessert vanille bio

Mardi 03 Septembre

Salade de pépinettes



Salade de pois chiches



Omelette au fromage



Haricots verts





sauce tomate

Fromage fouetté



Mimolette





Corbeille



pasteque

Mercredi 04 Septembre

melon

Coleslaw de céleris



roti de porc

Pommes rissolées

Galettes de légumes

Gouda à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Glace



Teudi 05 Septembre

Taboulé

Salade vert crouton

Sauté de bœuf au jus

Carottes BIO

Polenta crémeuse



Bûche de chèvre à la coupe



Emmental à la coupe



de fruits Bio



Vendredi 06 Septembre Notre pizza au fromage





Colin MSC sauce aigre douce



Riz IGP

Courgettes

Plateau

de fromages





Corbeille

de fruits Bio























Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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







IGP: Indication Géographique Protégée





















Lundi 09 Septembre

Œuf dur mayonnaise





Salade vert

cappelletti



ricotta epinard



Emmental à la coupe



Tomme blanche à la coupe



de fruits Bio melon

Mardi 10 Septembre

Tomates Bio







Tajine de bœuf Bio

Semoule Bio

Poêlée de légumes Bio

Camembert Bio à la coupe





flan vanille bio

Mercredi 11 Septembre

Toast de chèvre chaud





Tapenade sur toast

quenelles sauce tomate

Carottes Bio

Riz IGP

Petit suisse sucré



Petit suisse aromatisé



Corbeille de fruits Bio

Teudi 12 Septembre

salade pomme de terre





concombre

Bâtonnets de colin MSC panés et citron



Ratatouille

Gnocchis



Bûche du pilat à la coupe



Ossau Iraty AOP à la coupe



Corbeille saade de fruits bio

Vendredi 13 Septembre

fraises



Tomates cerises et billes de mozzarella

Boulettes de bœuf sauce tomate

Spaghettis



Petits pois

Plateau

de fromages



Notre feuilleté aux pommes





















Les 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







O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.





COISHILE			Su	JR MER
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Teudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade verte Bio	Salade de coquillettes à la tapenade	Coleslaw de céleris en mayonnaise	Rillettes de porc	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)
Melon Bio	salade de riz au pesto	Salade de tomates	Rillettes de thon	Radis - beurre
Curry de dinde Bio	Colin MSC sauce tomate	Moussaka	Paleron de bœuf au jus	Chili de haricots rouges
torssade bio	Galettes de légumes	Polenta	Petits pois	V _{ogé} Riz IGP
Brocolis Bio	Pommes de terre sautées		Semoule 1	Carottes Bio
Carré frais Bio à la coupe	Petit suisse sucré	Saint Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe	Plateau
Bûche de chèvre Bio à la coupe	Petit suiss aromatisé	Coulommiers à la coupe	Edam à la coupe	de fromages
salade de fruits bio	beignet chocolat	Brownie	Corbelle de fruits Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat



























de l'agriculture biologique.

Seule la composante précisée est Bio

Bio: Produit issu







AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

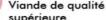


















Lundi 23 Septembre Mardi 24 Septembre Mercredi 25 Septembre Jeudi 26 Septembre Vendredi 27 Septembre œufs dure mayo Carottes râpées BIO salade vert salade de riz IGP mexicaine **Taboulé Bio** Salade de pépinettes Tzatziki de concombres **Tomates** Salade de blé Bio espagnole tomate mais Poulet rôti Bio aux herbes de pepite de colin citron Rôti de veau au jus Beignets de calamar et citron raviolie aubergine **Provence** Flan de courgettes Pommes noisettes Choux fleur sauce mornay Haricots verts BIO Pâtes tortis Pommes de terre Bio sautées Aubergines à la parmesane riz pilaf Camembert à la coupe Emmental à la coupe Pavé demi sel Ossau Iraty AOP à la coupe Plateau de fromages Bûche du pilat à la coupe Chaource AOP à la coupe Coulommiers à la coupe Gouda Notre gâteau madeleine Corbeille Corbeille Mousse au chocolat salade de fruits Bio de fruits Bio de fruits Bio creme anglaise Liégeois chocolat



















Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE









IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés







	Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
	Salade verte	taost au chevre bio	Tomates	Notre quiche au fromage	Coleslaw mayonnaise
	Carottes Bio râpées	Houmous Bio	Concombres vinaigrette	Ø	Feuilles d'épinards en salade
	Raviolis de bœuf	Omelette BIO	Parmentier	pain de viande	paella igp
1	sauce provençale	Ratatouille BIO	de lieu MSC	Petits pois carottes	au poulet et fruits de mer
	Brocolis à l'huile d'olives	Semoule Bio	Courgettes au fromage frais	ecrase de pomme de terre a l huile d olive	
		sauce tomate			
	Saint morêt	Camembert Bio à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Yaourt sucré	Plateau
7	Mimolette	Brie Bio à la coupe	Ossau Iraty AOP à la coupe	Yaourt aromatisé	de fromages
	Glace	salade	Crème dessert vanille	Corbeille	Purée de pommes bananes
7		🥰 🥌 de fruits Bio	creme dessert chocolat	de fruits Bio	Purée de pommes



















Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.







IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure





O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.