



|   |  | Jeudi 1er Septembre |   | Vendredi 2 Septembre |  |
|---|--|---------------------|---|----------------------|--|
|   |  | <b>Végé</b>         | Salade de petits pois Bio<br>mayonnaise<br>Raviolis Bio<br>à l'aubergines Bio<br>Gouda<br>Compote Bio                         |                      | Pizza<br>Poisson pané MSC et citron<br>Ratatouille Bio<br>Fromage fouetté<br>Mousse au chocolat                                  |
| Lundi 5 Septembre   |  | Mardi 6 Septembre   |   | Jeudi 8 Septembre    |  |
| Melon Bio<br>Dinde Label Rouge basquaise<br>Riz IGP<br>Petit moulé nature<br>Yaourt aromatisé | <b>Végé</b><br>Taboulé<br>Notre Tortillas Bio<br>Mélange de crudités Bio<br>(salade verte et carotte)<br>Coulommiers à la coupe<br>Fruit Bio de saison |                     | Mousse de pois chiches sur toast<br>Steak haché<br>Courgettes Bio à la tomate<br>Cantal AOP à la coupe<br>Fruit Bio de saison |                      | Notre cake à la mozzarella<br>Merlu MSC sauce safranée<br>Pommes de terre rissolées<br>Petit suisse sucré<br>Fruit Bio de saison |
|   |  |                     |   | Vendredi 9 Septembre |  |

 **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   | Jeudi 15 Septembre   | Vendredi 16 Septembre  |
|--|--|--|--|
| <p>Salade de maïs aux crudités</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Flan caramel</p>  | <p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>courgettes Bio au fromage</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>                 |  <p>CENDRILLON</p> <p>Ballet de Tomates Bio (tomates cerises)</p> <p>Burger Citrouille (pain burger au potiron, galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre Clafoutis aux fruits des bois</p>  |
| Lundi 19 Septembre   | Mardi 20 Septembre   | Jeudi 22 Septembre   | Vendredi 23 Septembre  |
| <p>Betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>                                       |  <p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Duo de riz IGP et Carottes</p> <p>Vache picon</p> <p>Beignet chocolat</p> | <p>Salade de blé au pesto et dès de emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>   |
| Lundi 26 Septembre   | Mardi 27 Septembre   | Jeudi 29 Septembre   | Vendredi 30 Septembre  |
| <p>Salade de penne parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>  | <p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>  | <p>Concombres Bio - maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio norman</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p> |  <p>Œuf Bio dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux légumes brunoise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>   |



**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

