



Lundi 04 Septembre	Mardi 05 Septembre	Mercredi 06 Septembre	Jeudi 07 Septembre	Vendredi 08 Septembre
Macédoine mayonnaise Galopin de veau sauce pizzaïole Coquillettes BIO Cantal AOP Flan au chocolat BIO	Taboulé BIO Loubia de bœuf Polenta BIO - Carottes Camembert BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Concombres et maïs BIO Nos wraps au jambon blanc Label Rouge (salade verte, cream cheese) Pont l'Evêque AOP à la coupe Glace	Notre pizza au fromage Boulettes de blé thaï Semoule BIO -Ratatouille Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Melon BIO Colin sauce basilic Riz IGP BIO Fromage blanc nature BIO Confiture
Goûter				
		Pain - chocolat Fruit de saison		
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Mercredi 13 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
Végé Salade de pois chiches Quenelles BIO sauce aurore Boulgour BIO - Courgettes Bûche de chèvre BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Tomates BIO Lasagnes BIO à la bolognaise de bœuf Vache qui rit BIO Purée de pommes BIO	Végé Tartinable de haricots rouges sur toasts Notre tortilla de pommes de terre BIO Ratatouille Brie BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Coupe du monde de RUGBY : Pays Basque Salade verte BIO Poulet Label Rouge sauce basquaise Frites BIO Livarot AOP à la coupe Notre Millas	Concombre BIO et maïs Beignets de calamars et citron Semoule BIO - Haricots verts Cabrette BIO Fruit de saison BIO
Goûter				
		Pain - confiture Purée de fruits		

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau maison AU CACAO
Découvrez la recette 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.
 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.



Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Mercredi 20 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 septembre
Rillettes de porc Pané de blé et épinards Duo de petits pois carottes BIO Saint paulin BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Concombres BIO à la grecque Curry de colin Riz IGP BIO Saint Marcellin IGP à la coupe Mousse au chocolat BIO	Tomates BIO vinaigrette Chipolatas Label Rouge Purée de pommes de terre BIO Chanteneige BIO Purée de poires BIO	Tapenade sur toast Rôti de bœuf Galettes de légumes Brie BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Notre clafoutis mozzarella et légumes Bolognaise de lentilles Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
Goûter				
		Gaufre Fruit de saison		
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Mercredi 27 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
Salade verte BIO Paëlla au riz IGP BIO de poulet Label Rouge Bûche de chèvre à la coupe BIO Flan caramel BIO	Coleslaw BIO sauce cocktail Sauté de porc Label Rouge sauce tomate Polenta BIO Tomme de Savoie IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de penne BIO au basilic Bâtonnets de colin panés et citron Boullgour BIO- Haricots verts Edam BIO Fruit de saison BIO	Salade de boulgour BIO Omelette BIO Pommes de terre BIO - Ratatouille Saint morêt BIO Notre Gâteau au cacao	Houmous de betteraves Tajine de bœuf Semoule BIO Comté AOP Fruit de saison BIO
Goûter				
		Pain - pâte à tartiner Purée de fruits		

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable
Du 20 au 26 septembre
Suivez nous 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

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.