TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

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

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



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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
Salade de maïs	Salade verte Bio	Notre clafoutis mozzarella aux légumes	Melon Bio
Paupiette de veau au jus	et dés de brebis	Rôti de bœuf	Kochary
Omelette	**Filet de merlu MSC sauce vierge**	*Pané fromager*	Coquillettes
Ratatouille Bio	*Galette de soja*	Petits pois Bio	Vache picon
Saint Marcellin IGP à la coupe	Purée de pommes de terre Bio	Brique de vache à la coupe	
Fruit Bio de saison	Ramequin de fromage blanc nature Lo et sucre Bio équitable	Fruit Bio de saison	Pêche au sirop

Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
Pizza	Tomates vinaigrette	Salade verte Bio	Brandade sur toast *Tapenade sur toast*
Notre omelette soufflée	Paëlla de poulet Label rouge	Tajine de bœuf *Tajine de pois chiches*	Nos Lasagnes
Courgettes Bio à la tomate	*Boulettes de soja et riz safranné*	Semoule	de pois
Philadelphia	Camembert à la coupe	Fromage fouetté	Edam
Purée de poires Bio artisanale	Yaourt de Lozère aromatisé	**Notre moelleux au yaourt local et aux pépites de chocolat**	Figues et raisin

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

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

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.