

# Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
Salade de tortis du pêcheur (thon) Salade de tortis à l'italienne <b>Salade verte Bio</b> Crème dessert chocolat	Salade de pois chiches <b>Notre omelette Bio soufflée</b> <b>Courgettes Bio moulignées</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tomates Bio</b> Steak haché au jus Emincé végétal sauce tomate Pommes de terre rissolées Ramequin de yaourt nature et sucre roux	Taboulé Loubia de veau Pané de blé épinards <b>Carottes Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Merlu MSC sauce safranée</b> Dahl de lentilles <b>Riz IGP</b> Madeleine <b>Purée de pommes abricots Bio artisanale</b>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<b>Hoki MSC sauce vierge</b> <b>Petits pois Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b> <b>Tajine de bœuf Bio</b> Tajine de pois chiches Semoule Flan caramel	Salade de pois chiches au pesto <b>Escalope de dinde Label Rouge</b> / <b>Courgettes Bio à l'huile d'olives</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de pépinettes <b>Poisson pané MSC et citron</b> Pané fromager <b>Ratatouille Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	Sirop de fraise Tomates cerises Falafels sauce tomate Spaghettis <b>Notre feuilleté aux pommes</b>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\*



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

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



**Menu végétarien**

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



# Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p><b>Curry de dinde Label Rouge</b> Curry rouge de lentilles corail Boulgour Galette Saint Michel <b>Purée de pommes abricots Bio artisanale</b></p>	<p><b>Jambon blanc Bio</b> et cornichon <i>Végétarien : Œufs durs</i> Sans porc : Rillettes de thon <b>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</b>  <b>Colin MSC sauce citron</b> <i>Emincé végétal à la tomate</i> Blé  Flan chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine  <b>Sauté de bœuf Bio</b> <i>Omelette</i> <b>Epinards Bio moulinés</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b>  Chili de haricots rouges <b>Végé</b> <b>Riz IGP</b>  <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Saucisse de Toulouse <i>Falafels</i> Sans porc : Hoki sauce échalote <b>Ratatouille Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b> <b>Terrine de saumon MSC</b>  <i>Quenelles sauce tomate</i> Frites  Crème dessert vanille</p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b> <b>Sauté de dinde Label Rouge provençale</b>  <i>Pois chiches à la provençale</i> <b>Carottes Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</b>  <b>Végé</b> <b>Salade verte Bio</b> Flan caramel</p>	<p>Maïs - crudités Beignets de calamars et citron <i>Bâtonnets de mozzarella</i> <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Raviolis de bœuf  <i>Cappelletti au fromage sauce crème</i> <b>Salade verte Bio</b> Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b>  <b>Courgettes Bio à la tomate</b>  Yaourt nature + sucre roux <b>Végé</b> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> <b>Merlu MSC sauce basilic</b>  <i>Bolognaise de lentilles</i> Tortis  Crème dessert caramel</p>	<p>Taboulé Rôti de porc au jus <i>Pané fromager</i> Sans porc : Colin sauce aurore <b>Haricots verts Bio à l'origan</b>  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b>  <b>Paëlla IGP de poulet Label Rouge</b>  <i>Paëlla végétarienne</i>  Liégeois chocolat</p>

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

**Des menus végétariens pour diversifier les protéines** EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE