





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

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



Tempête de boulettes



Le menu de mon restaurant scolaire



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