




















Le Menu de la Cantine




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



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



Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 Septembre
<p>Salade de maïs</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dés de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce vierge</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature L et sucre Bio équitable</p>	<p>Notre clafoutis mozzarella aux légumes</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brique de vache à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Kochary</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Pêche au sirop</p>
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Philadelphia</p> <p>Purée de poires Bio artisanale</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Paëlla</p> <p>de poulet Label rouge</p> <p>Boulettes de soja et riz safrané</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Yaourt de Lozère aromatisé</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Notre moelleux au yaourt local et aux pépites de chocolat</p>	<p>Brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Nos Lasagnes</p> <p>de pois</p> <p>Edam</p> <p>Figues et raisin</p>



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