



Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Salade de pâtes tortis italienne</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Purée de pommes abricots BIO artisanale</b></p> <p><i>REPAS FROID</i></p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p><i>local</i></p>	<p>Pizza</p> <p><b>Notre omelette soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> <p><i>Végé</i></p> <p><i>local</i></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> <p><i>local</i></p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Saint mûret</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p> <p><i>local</i></p> <p><i>local</i></p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blé et</p> <p><b>petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> <p><i>Végé</i></p> <p><i>local</i></p> <p><i>local</i></p>	<p><b>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p> <p><i>local</i></p>	<p><b>Betteraves BIO</b></p> <p><b>Parmentier BIO</b> de brandade</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> <p><i>local</i></p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Boulettes de blé thai sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p> <p><i>Tempête de boulettes</i></p>

**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*

**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.



# Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry de poulet Label Rouge</b> <i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Purée de pommes abricots BIO artisanale</b></p>	<p>Rillette de porc <i>Tapenade sur toast</i></p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Notre gâteau au yaourt et à la crème de châtaignes des Cévennes</b></p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Falafels</i></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Lozère Vache à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau</p> <p><i>Galette de soja</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>	<p><b>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</b></p> <p>Nos lasagnes</p> <p>aux épinards</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Notre clafoutis tomate mozzarella</b></p> <p>Beignets de calamars</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Saint Bricet</p> <p>Figues et raisins</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
<p><b>Tomates Bio</b></p> <p><b>Raviolis Bio de bœuf</b></p> <p><i>Raviolis Bio emmental</i></p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc blanc et <b>sucre Bio équitable</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Notre tortillas de pommes de terre</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Paëlla IGP de poulet Label Rouge</b></p> <p><i>Paëlla IGP végétarienne</i></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><i>Pan de blé</i></p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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


