















Le Menu de la Cantine

St andré
d'olérargues



lundi 02 Septembre		Mardi 03 Septembre		Jeudi 05 Septembre		Vendredi 06 Septembre	
	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p>		<p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Gouda</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	 	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
lundi 09 Septembre		Mardi 10 Septembre		Jeudi 12 Septembre		Vendredi 13 Septembre	
	<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Blé et petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>		<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	 	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</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





Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry de dinde Label Rouge</p> <p>Boullgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Tomates Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p> et dès de brebis</p> <p>Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Bricet</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p> Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de poulet Label Rouge</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>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**