



# Le Menu de la Cantine

St andré  
d'olérargues




lundi 02 Septembre		Mardi 03 Septembre		Jeudi 05 Septembre		Vendredi 06 Septembre	
	<p><b>Macédoine Bio mayonnaise</b></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>		<p>Pizza</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Gouda</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>		<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>		<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce safranée</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
lundi 09 Septembre		Mardi 10 Septembre		Jeudi 12 Septembre		Vendredi 13 Septembre	
	<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Blé et <b>petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>		<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>		<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></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><b>Notre feuilleté aux pommes</b></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><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry de dinde Label Rouge</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</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>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><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p> <b>Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</b></p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Notre quiche au fromage</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Saint Bricet</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b></p> <p> <b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Paëlla IGP</b></p> <p><b>de poulet Label Rouge</b></p> <p> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></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**

Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Pizza <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <b>Ratatouille napolitaine BIO</b> Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade grecque Bio</b> (tomates, concombres, olives) et dès de brebis  Gratin de coquillettes mozzarella Yaourt aromatisé	<b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs) Coucous de boulettes de bœuf et ses légumes Camembert à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Betteraves Bio</b> <b>Merlu MSC sauce citron</b> Galettes de légumes Edam Notre cake à la noix de coco
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
 <h2>LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents</h2>			
Tapenade sur toast <b>Pasta Bio à la norma Bio</b> (aubergines) Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella  <b>Raisin Bio</b>	 <b>Carottes Bio râpées à la chermoula</b> <b>Sauté de dinde Label Rouge yassa</b> Frites Bûche de chèvre à la coupe <b>Purée de pommes bananes Bio</b>	Guacamole avec toasts Feiçoada de saucisses fumées <b>Riz IGP</b> Philadelphia Notre brownie au noix	Salade d'orge levantine <b>Colin MSC sauce Massala</b> Samoussas de légumes Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


