











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**

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



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