









Lundi 4 Septembre	Mardi 5 Septembre	Jeudi 7 Septembre	Vendredi 8 Septembre
 <p>Macédoine Bio mayonnaise Salade de pépinettes au thon Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p> 	<p>Taboulé</p>  <p>Boulettes blé-thaï</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>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Colin MSC sauce madras</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème anglaise</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>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tomates Bio et dès de mimolette</p> <p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Encornets sauce basquaise</p> <p>Frites</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Notre Millas</p>	 <p>Salade de penne au pesto</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</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
Salade de maïs Paupiette de veau Carottes Bio persillées Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Concombres Bio et dès de brebis Filet de merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de blé parisienne Rôti de bœuf au jus Petits pois Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	 Notre clafoutis mozzarella aux légumes Kochary Coquillettes Cotentin Fruit Bio de saison
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
 Pizza Notre omelette Bio soufflée au fromage Courgettes Bio à la tomate Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Rillettes de porc Raviolis de légumes Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tajine de bœuf Semoule Fromage fouetté Notre Gâteau au cacao	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Paëlla IGP de dinde Label rouge Bûche de chèvre à la coupe Flan caramel



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




EN SAVOIR PLUS