



Le Menu de la Cantine

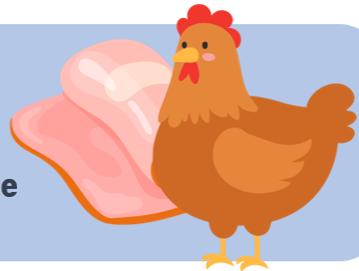
Carnoux




Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
 Œufs durs Bio mayonnaise  Taboulé Carré fromager Bio à la coupe Flan caramel 	Beignets de calamar et citron Courgettes à la tomate Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Rôti de veau Petits pois Bio Fruit de saison Bio	Tomates Bio Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer Riz IGP Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Salade de tortis au pesto Merlu MSC sauce citron Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio	Curry rouge de bœuf Frites friteuse Ortolan Bio à la coupe Yaourt aromatisé	Salade de blé tomates oignons Sauté de dinde Label Rouge Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop de fraise Tomates cerises Bolognaise de bœuf Gnocchis et râpé Bio Notre gâteau chocolat courgettes	J'ai la patate! Nuggets de blé Ratatouille Bio coulommier bio à la coupe Fruit de saison Bio



La volaille et le jambon 100% Label Rouge



Une belle rentrée avec le menu plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **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**
 **Aller. Praticité & Economie**
 **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

Carnoux




Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Jambon blanc Label Rouge <i>Hoki à l'huile d'olive</i> Coquillettes et râpé Ossau iraty AOP à la coupe Purée de fruits Bio	 Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Courgettes Bio à la tomate Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de tomates et concombres Wok de bœuf Pommes de terres rissolées Yoaourt sucré	Notre cake légumes mozzarella Cordon bleu Bio Frites friteuse Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Axoa de thon MSC Riz IGP Glace
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Sauté de bœuf Bio aux oignons Purée de pomme de terre Carré fromager Bio à la coupe Crème dessert vanille	Salade de coquillettes tomates oignons Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Loubia de dinde Label rouge Riz IGP Cantal AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Tajine de bœuf Semoule Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	 Œuf dur Bio mayonnaise Macaronis Bio sauce aubergines Bio et râpé Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
Sauté de poulet Label Rouge Petits pois Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison Bio	 Chili de haricots rouges Riz IGP Ortolan Bio à la coupe Glace	Steak haché et ketchup Frites friteuse Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne <i>Rillettes de thon</i> Pané de blé Haricots verts Bio Notre cake aux noisettes	Salade de tomates et concombres Colin MSC à l'huile d'olive Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




EN SAVOIR PLUS