



Le Menu de la Cantine

Clarensac




Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
<p><i>C'est la rentrée !</i></p> <p>Macédoine Bio mayonnaise REPAS FROID</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulignées</p> <p>Végé Gouda Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé</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>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé CŒuf 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 Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Végé Salade de pois chiches au pesto</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio à l'huile d'olives</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</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><i>Tempête de boulettes</i></p> <p>Sirup 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



Tempête de boulettes




Le Menu de la Cantine



Clarensac




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Taboulé Curry de dinde Label Rouge Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise Colin MSC sauce citron Blé Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat	Salade de pommes de terre Bio américaine Sauté de bœuf Bio Epinards Bio moulinés Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio	 Tomates Bio et dès de mimolette Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de pâtes à la tapenade Sausisse de Francfort Ratatouille Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Galopin de veau au jus Frites Crème anglaise Madeleine	Salade de riz IGP mexicaine Sauté de dinde Label Rouge provençale Carottes Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	 Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio Saint morêt Bio Crème dessert chocolat Bio	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio Saint Bricet Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Bio Raviolis de Bio bœuf Galettes Saint Michel Bio Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	 Betteraves Bio Notre tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Merlu MSC sauce basilic Tortis Petit moulé Purée de fruits Bio	Taboulé Rôti de porc au jus Haricots verts Bio à l'origan Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de boulgour aux légumes Paëlla IGP de poulet Label Rouge Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat



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