Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre	Samedi 06 Septembre	Dimanche 07 Septembre
Céleris Bio rémoulade	Salade de pois chiches	**Melon Bio**	Salade de pépinettes	**Carottes râpées Bio**	**Notre cake légumes mozzarella**	**Tomates Bio**
Steak haché	**Colin MSC meunière et citron**	Sauté de porc	**Colin MSC sauce oignons**	**Œufs durs Bio mayonnaise**	Paupiette de veau	**Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer**
Boulgour	**Haricots verts Bio**	Coquillettes	**Courgettes à la tomate Bio**	Taboulé	**Petits pois Bio**	**Riz IGP**
Bleu	Emmental	Petit moulé	**Saint marcellin IGP à la coupe**	Edam à la coupe	Petit suisse sucré	Carré de l'Est à la coupe
Donuts	**Fruit de saison Bio**	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Flan vanille	**Fruit de saison Bio**	Crème dessert chocolat
Lundi 08 Septembre	**Mardi 09 Septembre**	**Mercredi 10 Septembre**	**Jeudi 11 Septembre**	**Vendredi 12 Septembre**	**Samedi 13 Septembre**	**Dimanche 14 Septembre**
Crêpe au fromage	Tomates	Salade de tortis au pesto	**Salade verte Bio**	Salade de blé tomates poivrons	Tomates cerises	Tartinable de pois chiches et toast
Galopin de veau	Carbonara de porc	**Merlu MSC sauce citron**	Curry rouge de bœuf	**Sauté de dinde Label Rouge**	et billes de mozzarella	**Notre frittata Bio aux oignons**
Brocolis Bio sauce crème	Tortis	**Carottes Bio sautées**	Boulgour	**Mouliné d'épinards Bio**	Bolognaise de bœuf	**Ratatouille Bio**
Mimolette	Saint bricet	Camembert à la coupe	Vache picon	Bûche mi-chèvre à la coupe	Gnocchis	Gouda
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Yaourt aromatisé	**Fruit de saison Bio**	**Notre gâteau chocolat courgettes**	**Fruit de saison Bio**

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

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

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

TERRES DE CUISINE

Le Menu Pierrevert

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre	Samedi 20 Septembre	Dimanche 21 Septembre
Salade de betteraves	Taboulé	Tomates	Salade de maïs	**Salade verte Bio**	Pizza au fromage	**Carottes râpées Bio**
Colin MSC sauce tomate	Paupiette de veau	**Jambon blanc Label Rouge**	**Notre omelette Bio soufflée à l'emmental**	Wok de bœuf	Rôti de veau	**Axoa de thon MSC**
Polenta crémeuse	**Carottes Bio**	Coquillettes	**Courgettes Bio à la tomate**	Pommes de terres rissolées	**Haricots verts Bio**	**Riz IGP**
Emmental	Carré frais	Petit louis tartine	Brie à la coupe	Saint Bricet	Yaourt sucré	Bûche du pilat à la coupe
Beignet chocolat	**Fruit de saison Bio**	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Fromage blanc aromatisé	**Fruit de saison Bio**	Flan chocolat
Lundi 22 Septembre	**Mardi 23Septembre**	**Mercredi 24 Septembre**	**Jeudi 25 Septembre**	**Vendredi 26 Septembre**	**Samedi 27 Septembre**	**Dimanche 28 Septembre**
Bâtonnets de mozzarella panés	**Salade de riz au thon MSC**	**Salade verte Bio**	Salade de coquillettes aux crudités	Tomates	**Tzatziki Bio et toast**	Salade de betteraves
Côté de porc	**Quenelles Bio sauce aurore**	Saucisse de francfort	**Merlu MSC sauce crème**	**Loubia de dinde Label rouge**	Tajine de bœuf	**Bolognaise de saumon MSC**
Haricots blancs sauce tomate	**Brocolis Bio**	Purée de pommes de terre	**Mouliné d'épinards Bio**	**Riz IGP**	Semoule	**Macaronis Bio**
Saitn morêt	Gouda	Carré président	Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Chantaillou	Camembert à la coupe
Fruit de saison Bio	**Fruit de saison Bio**	Crème dessert vanille	**Fruit de saison Bio**	**Purée de fruits Bio**	**Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes**	**Fruit de saison Bio**
Lundi 29 Septembre	**Mardi 30 Septembre**	**Mercredi 01 Octobre**	**Jeudi 02 Octobre**	**Vendredi 03 Octobre**	**Samedi 04 Octobre**	**Dimanche 05 Octobre**
Quiche aux oignons	Pâté de campagne	Taboulé	**Carottes râpées Bio**	Tapenade et toast	Taboulé	Salade de tomates et concombres
Paupiette de veau sauce tomate	**Notre frittata Bio**	**Merlu MSC sauce oignons**	Chili con carne	Steak haché et ketchup	**Poulet rôti Label Rouge**	**Blanquette de colin MSC**
Macaronis	**Petits pois Bio**	**Haricots verts Bio**	**Riz IGP**	Polenta crémeuse	**Petits pois Bio**	Pommes de terre
Cantadou	Tomme noire	Bûche mi-chèvre à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Brie à la coupe	Edam	Saint Bricet
Fruit de saison Bio	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Notre cake aux noisettes**	Fromage blanc sucré

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

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

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.