



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Mercredi 03 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Œufs durs Bio mayonnaise</b></p> <p><i>C'est la rentrée !</i></p> <p><b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Edam Bio</b></p> <p><b>Flan caramel Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Melon Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Cappelletti Bio au fromage sauce tomate Bio et râpé Bio</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p><i>Panê de blé</i></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Yaourt sur lit de fraises Bio local</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio et basilic</b></p> <p>et billes de mozzarella</p> <p><b>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Mousse au chocolat végétale</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p><b>Salade de tortis Bio au pesto</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Vercorais Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de bœuf Bio</b></p> <p><i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p><b>Bouलगour Bio</b></p> <p><b>Saint morêt Bio</b></p> <p><b>Yaourt sur lit d'abricot Bio local</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio tomates oignons</b></p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Notre frittata Bio</i></p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella</b></p> <p><b>Bolognaise de bœuf</b></p> <p><i>Bolognaise de saumon</i></p> <p><b>Gnocchis et râpé Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau chocolat courgettes</b></p>	<p><b>Tartinable de pois chiches Bio et toast</b></p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>

**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**  
**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




Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Coquillettes Bio et râpé Bio</p> <p>Petit louis tartine</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> <b>Taboulé Bio</b></p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p> Courgettes Bio à la tomate</p> <p> Camembert Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Wok de lentilles corail</i></p> <p>Pommes de terres Bio rissolées</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Notre cake légumes mozzarella</b></p> <p><b>Cordon bleu Bio</b></p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sur lit de pêches Bio local </p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p> Tomme blanche Bio à la coupe </p> <p>Glace</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p><i>Quenelles Bio sauce aurore</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes Bio tomates oignons</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Yaourt brassé vanille Bio local </p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p><b>Loubia de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Colin sauce safranée</i></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Vercorais Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage Bio et toast</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Chantaillou</p> <p><b>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</b></p>	<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p> Macaronis Bio</p> <p>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</p> <p>/</p> <p> Camembert Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé Bio</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p><i>Merlu sauce oignons</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>  Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Carottes râpées Bio</p> <p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p> Bourquette Bio du Vercors à la coupe </p> <p>Glace</p>	<p>Tapenade et toast</p> <p>Steak haché et ketchup</p> <p><i>Hoki sauce tomate</i></p> <p>Polenta à l'emmental Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p><b>Pain aux céréales</b></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Tartare</p> <p><b>Notre cake aux noisettes</b></p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Colin MSC à l'huile d'olive</b></p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio local et confiture de fraise  (en pot)</p>



Des fruits de saison !

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus 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**



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.