



Le Menu de la Cantine

la Calmette




Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Salade de pâtes tortis italienne</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de pommes abricots BIO artisanale</p> <p><i>local</i></p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p><i>local</i> Fruit Bio de saison</p>	<p><i>local</i></p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Carottes Bio</p> <p><i>local</i> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><i>local</i> Ratatouille Bio</p> <p><i>local</i> Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Blé et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p><i>local</i> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><i>local</i> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Tajine de bœuf <i>local</i></p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Flan caramel</p>	<p><i>local</i> Parmentier BIO de brandade</p> <p><i>Parmentier Bio végétal</i></p> <p><i>local</i> Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises <i>Tempête de boulettes</i></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><i>Boulettes de blé thaï sauce tomate</i></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

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
 Curry de poulet Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Boulgour Chanteneige  Purée de pommes abricots BIO artisanale	Rilette de porc <i>Tapenade sur toast</i> Macaronis Bio à l'arrabiata Bio  Fruit Bio de saison 	 Taboulé Rôti de bœuf au jus <i>Omelette</i> Galettes de légumes Fruit Bio de saison 	 Tomates Bio Chili de haricots rouges Riz IGP Notre gâteau au yaourt et à la crème de châtaignes des Cévennes
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Saucisse de Toulouse <i>Falafels</i>  Haricots verts Bio Lozère Vache à la coupe  Fruit Bio de saison	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) et dés d'emmental Galopin de veau <i>Galette de soja</i>  Ramequin de fromage blanc nature et confiture locale	 Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives) Nos lasagnes aux épinards Crème dessert vanille	Notre clafoutis tomate mozzarella Beignets de calamars <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Ratatouille Bio   Figs et raisins
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates Bio Raviolis Bio de bœuf <i>Raviolis Bio emmental</i>  Ramequin de fromage blanc blanc et sucre Bio équitable	Notre tortillas de pommes de terre Haricots verts Bio à l'origan Yaourt sucré  Fruit Bio de saison	 Carottes Bio râpées Paëlla IGP de poulet Label Rouge <i>Paëlla IGP végétarienne</i> Flan chocolat	Taboulé Rôti de porc au jus <i>Pané de blé</i> Courgettes Bio à la tomate Fruit Bio de saison 



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