



# Le Menu de la Cantine

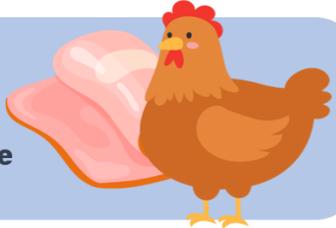
la Calmette



Lundi 01 Septembre	Mardi 02 Septembre	Jeudi 04 Septembre	Vendredi 05 Septembre
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>REPAS FROID</p> <p>local</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Courgettes à la tomate Bio</b></p> <p>Saint marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Marmite du pêcheur au colin MSC et fruits de mer</b></p> <p>Emincé végétal sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 08 Septembre	Mardi 09 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Salade de tortis au pesto</p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Falafels</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Melon</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Boulgour</p> <p>Saint Môret</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots</p> <p>local</p>	<p>Verre de sirop de fraise Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p>Notre gâteau chocolat courgettes</p> <p><i>J'ai la patate!</i></p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>Végé</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



*J'ai la patate!*

**bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio. Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats.

**IGP** : Indication Géographique Protégée.

**AOP** : Appellation D'Origine Protégée.

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure.

**Végé** : Menu Végétarien.

**local** : 150 km max d'Alès.

**Aide UE à destination des écoles**

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Tomates</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Pois chiches sauce tomate</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b> </p>	<p>Salade de maïs</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental</b></p> <p> /</p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Notre cake légumes mozzarella</b></p> <p><b>Cordon bleu Bio</b></p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Figues et raisins </p> 	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Axoa de thon MSC</b></p> <p>Axoa végétal</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p><b>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</b></p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> <b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Lozère vache à la coupe </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes tomates oignons</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Yaourt sucré </p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tajine de bœuf </p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Chantailou</p> <p><b>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</b></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>sauce aux aubergines Bio et râpé Bio</b></p> <p>/</p> <p>Carré président</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b> </p>
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 Octobre
<p>Taboulé</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b> </p> <p>Notre omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p> <b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Tartinable de brandade sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Notre gâteau à la crème de châtaignes</b> </p>	<p>Salade de concombres et tomates</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Colin MSC à l'huile d'olive</b></p> <p>Falafels</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Ramequin </p> <p>de fromage blanc nature et confiture de fraise</p>



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE