



Lundi 04 Septembre	Mardi 05 Septembre	Jeudi 07 Septembre	Vendredi 08 Septembre
Salade verte Ravioli gratiné 0 Gouda Flan au chocolat 	Taboulé Steak haché de bœuf, sauce pizzaïole Carottes BIO Camembert à la coupe  Fruit de saison BIO	Pizza au fromage Boulettes de blé thaï, sauce tomates  Ratatouille BIO Yaourt sucré  Fruit de saison BIO	Melon BIO Colin sauce basilic Riz IGP Fromage blanc au sucre 0
Lundi 11 Septembre	Mardi 12 Septembre	Jeudi 14 Septembre	Vendredi 15 Septembre
Salade de pois chiches Quenelles BIO sauce aurore  Courgettes BIO Bûche du pilat à la coupe  Fruit de saison BIO	Tomates BIO en salade Spaghetti bio à la bolognaise de bœuf BIO Vache qui rit BIO Purée de pommes BIO	Salade de boulgour Beignets de calamars et citron Haricots verts BIO Petit moulé  Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Poulet Label Rouge sauce basquaise Frites Livarot AOP à la coupe Millas (gâteau du Sud Ouest)
Lundi 18 Septembre	Mardi 19 Septembre	Jeudi 21 Septembre	Vendredi 22 septembre
Salade Niçoise Pané de blé et épinards Petits pois carottes BIO Saint paulin à la coupe  Fruit de saison BIO	Concombres BIO à la grecque Curry de colin Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Mousse au chocolat	Salade de tomates bio Rôti de bœuf Galettes de légumes Brie à la coupe  Fruit de saison BIO	Rillettes de porc Coquillettes   à la carbonara Fromage portion bio Yaourt aromatisé
Lundi 25 Septembre	Mardi 26 Septembre	Jeudi 28 Septembre	Vendredi 29 Septembre
Salade verte BIO Pilon de poulet au jus label rouge Riz pilaf Bûche de chèvre à la coupe Flan caramel	Coleslaw de courgettes BIO sauce cocktail Sauté de porc sauce tomate Polenta Coulommiers à la coupe  Fruit de saison BIO	Salade de boulgour  Omelette BIO Ratatouille BIO Crème anglaise Brownies	Betteraves en vinaigrette Tajine de bœuf Semoule Fromage fouetté  Fruit de saison BIO

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

 

Les atipik vont au Pays Basque

Découvrez le menu basque SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

