



Le Menu de la Cantine

Roquevaire




Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
<p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Bleu Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Blé Bio et petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de pois chiches au pesto</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio à l'huile d'olives</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</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






Le Menu de la Cantine

Roquevaire




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry de dinde Bio</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio à la bolognaise de thon</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Blé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio américaine</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de pâtes Bio à la tapenade</p> <p>Chipolatas Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Sauté de bœuf Bio sauce provençale</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p> <p>Madeleine Bio</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge provençale</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Végé Nos lasagnes de légumes du soleil Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Végé Yaourt sucré Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Curry de bœuf Bio</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP de colin MSC</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>

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