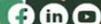




Le Menu de la Cantine

Ventabren

				Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
				 Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Compote Bio	Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre	
Melon Bio Dinde Label rouge basquaise Riz IGP Bio Yaourt aromatisé	 Notre Tortillas Bio Mélange de crudités Bio (salade verte et carotte) Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Tomates Bio vinaigrette Boulettes de soja sauce tomate Pennes Bio Crème dessert vanille	Mousse de pois chiches Bio sur toast Steak haché Courgettes Bio à la tomate Fruit Bio de saison	Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce safranée Pommes de terre Bio rissolées Fruit Bio de saison	



**Nos viandes et charcuteries
sont 100% françaises
et locales***




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Bonne rentrée !

Découvrez tous les menus
et suivez notre actualité sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de maïs Bio aux crudités</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio sauce oignons</p> <p>Pommes de terre Bio à l'anglaise</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Salade de penne Bio à la tapenade</p> <p>Merguez</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CENDRILLON </p> <p>Ballet de Tomates (tomates cerises Bio)</p> <p>Burger Citrouille (pain burger au poiron, galette de soja)</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Notre Tarte aux fruits des bois</p>
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Gratin de coquillettes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Duo de riz Bio IGP et Carottes Bio</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Poulet roti Label rouge</p> <p>Patates douces Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Moulin d'épinards Bio et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Parmentier Bio de brandade</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne Bio parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio au jus</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Gratin de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Falafels Bio</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>	<p> Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz Bio IGP aux légumes brunoise</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**



Menu Cendrillon !

Découvrez les menus enchantés sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**



