



Le Menu de la Cantine

Ville de Paradou




Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p>Salade de tortis</p> <p>du pêcheur (thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits Bio</p> 	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Carottes Bio</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Blé et</p> <p>petits pois Bio et râpé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p> 	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Sirop de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Falafels 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



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Curry de dinde Label Rouge</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Nos lasagnes</p> <p>de légumes du soleil Bio</p> <p> Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
<p>Tomates Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p> Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de poulet Label Rouge</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


