














# Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
 <p><b>Salade de tortis Bio</b> du pêcheur (thon)</p>  <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	 <p><b>Pizza Bio</b></p>  <p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b></p> <p>Steak haché au jus</p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><b>Carottes Bio</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce safranée</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
 <p><b>Blé Bio et petits pois Bio et râpé</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</b></p> <p><b>Tajine de bœuf Bio</b></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Flan caramel Bio</b></p>	 <p><b>Salade de pois chiches Bio au pesto</b></p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Courgettes Bio au fromage frais</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p>  <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Sirop de fraise </p> <p>Tomates cerises</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><b>Spaghettis Bio</b></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



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
  **IGP** : Indication Géographique Protégée.
  **AOP** : Appellation d'Origine Protégée.
  **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure.
  **Menu végétarien**.
  **Aide UE à destination des écoles**.


 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats.
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.





# Le Menu de la Cantine Ventabren




Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<b>Curry de dinde Label Rouge</b> Boulgour Bio Ossau Iraty AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise Colin MSC sauce citron Blé Bio Flan chocolat	Salade de pommes de terre Bio américaine Sauté de bœuf Bio Epinards Bio moulinés Fruit de saison Bio	Tomates Bio Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Chipolatas Bio Ratatouille Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Boulettes de bœuf Bio sauce tomate Pommes de terre Bio rissolées Crème dessert vanille Bio	Salade de riz IGP Bio mexicaine <b>Sauté de dinde Label Rouge provençale</b> Carottes Bio Fruit de saison Bio	<b>Végé</b> Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) <b>Végé</b> Nos lasagnes Bio de légumes du Soleil Bio Crème dessert chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Bio Raviolis Bio bœuf Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	<b>Végé</b> Notre tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio à la tomate Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce basilic Tortis Bio Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Rôti de porc au jus Haricots verts Bio à l'origan Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Paëlla IGP Bio de poulet Label Rouge Liégeois chocolat



**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