

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre				
<p>Emincé de veau financière</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Lasagnes bolognaise</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p><b>V</b> Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Clafoutis aux brocolis maison</b></p> <p>Merlu sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p>				
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre				
<p><b>V</b></p> <p>EGYPTE</p> <p><b>Salada balati (concombres, tomates, salade verte)</b></p> <p><b>Kochary</b></p> <p>(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS</b></p>				<p>INDE</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Poulet Massala</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Salade de mangue et ananas</p>	<p>ETAT UNIS</p> <p>Salade verte</p> <p>Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>ANGLETERRE</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur)</p> <p><b>Pudding aux pommes Maison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Nos charcuteries sont 100% françaises.**

**Nos pâtes : 95% sont produites en France**, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos filets de poissons sont 100% MSC**, issus de la pêche durable.



**Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison** ou a minima d'origine France.

**Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.**



**Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison** (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes sont 100% locales**, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

### L'ACTUALITE DU MOIS

### LA SEMAINE DU GOÛT



C'est un évènement annuel, autour du **goût** et de la **gastronomie**.

Il permet d'éduquer le **goût des enfants** et de leur faire découvrir des **savours nouvelles**.

Tous les jours de cette semaine, Terres de Cuisine, au travers du célèbre roman de **Jules Verne : Le Tour du Monde en 80 jours**, propose des menus typiques des pays ou continents traversés par le héros Philéas Fogg: **Egypte, Inde, Asie, Etats Unis et Royaume-Uni**.



**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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