

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

### 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 **saveurs 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.