





Mercredi 1er Septembre		Jeudi 2 Septembre		Vendredi 3 Septembre	
	Salade verte Carottes râpées				Concombres vinaigrette Tomates en salade
	Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Polenta		Raviolis à l'aubergine		Marmite du pêcheur Riz
	Flan vanille Crème dessert vanille	Saint Môret Edam	Compote au choix		Mousse au chocolat Flan chocolat
Lundi 6 Septembre		Mardi 7 Septembre		Jeudi 9 Septembre	
	Melons jaunes Tomates en salade		Salade verte		Mais aux crudités Salade de lentilles aux échalotes
	Falafels de pois chiches Ratatouille	Emincé de dinde mexicain Pommes de terre rissolées	Bœuf braisé à l'échalote Macaronis		Bâtonnets de colin et citron Haricots verts persillés
	Yaourt aromatisé Yaourt sucré				
	Fruit de saison au choix	Crème renversée Liégeois vanille	Crème dessert chocolat		Gâteau au cacao Maison
Lundi 13 Septembre		Mardi 14 Septembre		Jeudi 16 Septembre	
	Mélange de crudités (carottes, salade, concombres) Tomates en salade Jambon blanc Purée de pommes de terre	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées	Merlu sauce paprika Semoule Emmental Vache picon		 Mousse de pois chiches sur toast Omelette Courgettes au fromage frais Fruit de saison
	Fromage blanc aromatisé Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison au choix	Compote au choix		
Lundi 20 Septembre		Mardi 21 Septembre		Jeudi 23 Septembre	
 LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" 					
	 Salade verte Courgettes râpées Emincé de bœuf à la parisienne Polenta Bleu à la coupe Fruit de saison	 Salade verte Courgettes râpées Chili de haricots rouges Riz	 Betteraves Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte		Caviar d'aubergines sur toast Champignons à la grecque Beignets de calamars Choux fleurs à la crème Yaourt sucré Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)
	Flan vanille Flan caramel		Gâteau aux myrtilles Maison		
Lundi 27 Septembre		Mardi 28 Septembre		Jeudi 30 Septembre	
	Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale Blé aux petits légumes Mousse au chocolat	Escalope de poulet Purée de panais Cantadou Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison au choix	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise Galette de légumes Fruit de saison au choix		 Mélange de crudités (salade, concombres et tomates) Salade verte Bolognaise de lentilles Macaronis Fromage blanc sur coulis de fruits Ramequin de fromage blanc et sucre


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 à 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.

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur

L'APPLICATION

TERRES DE CUISINE



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.