




| Lundi 4 Novembre | Mardi 5 Novembre | Jeudi 7 Novembre | Vendredi 8 Novembre |
|------------------------------|------------------------------------|--|---|
| Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées |
| Bolognaise de bœuf | Poulet rôti | Hot dog  | Poisson pané et citron |
| Tortis | Carottes persillées | (Pain hot dog avec saucisses de Strasbourg et ketchup) | Chou romanesco norman |
| Côte de porc au jus | Merguez | Omelette | Civet de porc |
| Jardinière de légumes | Haricots blancs à la tomate | Petits pois | Patates douces  |
| Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés |
| Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés |

| Lundi 11 Novembre | Mardi 12 Novembre | Jeudi 14 Novembre | Vendredi 15 Novembre |
|-------------------|--------------------------------------|--|--|
| Férié | Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées |
| | Filet de merlu sauce échalote | Emincé de bœuf basquaise | Cabillaud sauce curry |
| | Pommes noisette |  Riz de camargue | Semoule |
| | Croque Monsieur | Chipolatas | Brochette de dinde sauce citron |
| | Carottes persillées | Choux fleur à la crème | Potiron à la crème |
| | Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés |
| | Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés |

| Lundi 18 Novembre | Mardi 19 Novembre | Jeudi 21 Novembre | Vendredi 22 Novembre |
|---|--------------------------------|---|---|
|  SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS  | | | |
| Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées |
| Parmentier à la purée de potiron | Omelette | Jambon blanc | Colin sauce orientale |
| Marmite du pêcheur | Epinards norman | Brocolis à la crème | Galettes de légumes |
| Chou romanesco à la crème | Gnocchis à la carbonara | Paupiette de veau sauce chasseur | Boulettes de bœuf sauce provençale |
| Riz | Riz | Pommes de terre boulangère | |
| Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés |
| Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés |

| Lundi 25 Novembre | Mardi 26 Novembre | Jeudi 28 Novembre | Vendredi 29 Novembre |
|---------------------------|--|---|----------------------------|
| Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées | Entrées variées |
| Steak haché au jus | Emincé de veau sauce financière | Raviolis  | Cari de merlu |
| Haricots verts | Pommes vapeurs | potiron-émmental sauce crème | Riz |
| Poulet tandoori | Poisson pané et citron | Sauté de bœuf aux oignons | Cœufs durs |
| Semoule | Carottes persillées | Poêlée champêtre | Epinards à la crème |
| Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés | Fromages variés |
| Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés | Desserts variés |

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie


Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (à minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

COMPOTE DU VIGAN 

A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets, à déguster : la compote du Vigan d'Origine Cévennes, reconnue pour sa qualité, sa production locale et son respect de l'environnement. Ces compotes sont cuisinées avec des Pommes issues de vergers exclusivement situés dans les Cévennes gardoises, conduits en Production Fruitière Intégrée (PFI).
Ce type de production défend des fruits et légumes de haute qualité donnant priorité aux méthodes minimisant les effets secondaires et l'utilisation de produits agrochimiques, afin d'améliorer la protection de l'environnement et la santé humaine. Et, nous avons sélectionné un conditionnement collectif, en poche. Dans le cas d'une poche de 5 kg, 50 compotes seront servies soit 49 contenants en moins à la poubelle !