

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
Tomates vinaigrette Poulet rôti Pommes noisette Camembert Compote	Crêpe au fromage Omelette Haricots verts Petit suisse sucré Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Raviolis à l'aubergine Edam Compote	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Riz Chanteneige Flan chocolat
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
Taboulé Falafels de pois chiches Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	Melon jaune Emincé de dinde mexicain Frites Petit moulé nature Liégeois vanille	Salade verte Rôti de boeuf (Ketchup) Macaronis Emmental Crème dessert caramel	Maïs aux crudités Bâtonnets de colin et citron Haricots verts persillés Crème anglaise Gâteau au cacao Maison

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.

Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette 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.

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités et dés emmental (carottes, salade, concombres) Jambon blanc Purée de pommes de terre Mousse au chocolat	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	Tomates vinaigrette Merlu sauce paprika Semoule Vache picon Compote	Mousse de pois chiches sur toast Omelette Courgettes au fromage frais Croix de Malte Fruit de saison
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"			
Radis - beurre Emincé de bœuf à la parisienne Frites Délice d'emmental Fruit de saison	Salade verte Chili de haricots rouges Riz Camembert Flan caramel	Betteraves et dés de brebis Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte Gâteau aux myrtilles Maison	Caviar d'aubergines sur toast Beignets de calamars Choux fleurs à la crème Cotentin Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale Blé aux petits légumes Fromage fouetté Mousse au chocolat	Œuf dur mayonnaise Poulet rôti Purée de panais Tomme blanche Fruit de saison	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise Galette de légumes Mimolette Fruit de saison	Mélange de crudités et dés d'emmental (salade, concombres et tomates) Bolognaise de lentilles Macaronis Fromage blanc sur coulis de fruits

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des 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.

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.