

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
		<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Raviolis à l'aubergine</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Tomates en salade</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p> Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Melon</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de boeuf (Ketchup)</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Mais aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</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.

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
<p>Mélange de crudités (carottes, salade, maïs)</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<p> LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" </p>			
<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> Betteraves</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte</p> <p>Montcendré</p> <p>Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce méridionale</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Purée de panais</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</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 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.