

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Merlu à l'huile sauce vierge</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Bœuf braisé aux olives</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Chanteneige</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Repas alternatif</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz de camargue</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Scarole</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis râpés</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger</p> <p>Maison</p>

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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

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 : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- 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

GATEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

INGRÉDIENTS :

- 130g Crème fraîche
- 3 œufs
- 180g de farine
- 60g d'huile
- 240g de sucre
- 5g de fleurs d'oranger
- 5g de levure chimique

1. Préchauffez le four à 170°C
2. Mélangez les œufs avec le sucre
3. Ajoutez l'huile, la crème fraîche et la fleur d'oranger. Mélangez.
4. Ajoutez la farine, et mélangez à nouveau
5. Huilez le moule à cake
6. Versez la préparation dans le moule
7. Enfourez le cake pendant 40 minutes, à chaleur tournante

L'ACTUALITÉ DU MOIS



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Carottes râpées	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette	Gougère et salade verte	Betteraves vinaigrette
Steak haché pizzaïole	Quenelles sauce mornay	Sauté de dinde à la dijonnaise	Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)	Colin sauce safranée
Purée	Courgettes	Riz	Le lozère vache à la coupe	Blé aux petits légumes
Cotentin	Fromage fouetté	Gouda	Eclair au chocolat	Brie à la coupe
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de maïs (tomates et olives)	Jus de pommes	Salade de farfales au pesto	Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental	Clafoutis de légumes d'Eté Maison
Œufs durs	Couscous de poisson et ses légumes	Beignets de calamars et citron	Rôti de porc au jus	Raviolis au tofu
Epinards mornay	Bûche de chèvre à la coupe	Jardinière de légumes	Carottes vichy	sauce provençale
Crème anglaise	Flan au caramel	Yaourt sucré	Compote	Carré président
Brownies		Fruit de saison		Fruit de saison

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

Les approvisionnement locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Épinards
- 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

DUO LOZÈRE

PRODUCTEUR DU MOIS

Producteur de fromages et yaourt labélisés, DUO LOZERE est basé à Chastel Nouveau en Lozère.

C'est en 2007, après 4 ans de travail, que le projet de huit agriculteurs laitiers de la Margeride émerge.

Leur vocation est de **rapprocher producteur et consommateur**, en commercialisant leur propre marque de produits laitiers : DUO LOZERE.

La collecte du lait qui entre dans la fabrication des yaourts ou des fromages blancs au lait de vache ou de brebis, **est locale** et répartie sur le département de la Lozère.

Les produits Duo Lozère sont labélisés «Sud de France» et «Produit de Montagne».

Nous avons sélectionné sur notre menu le « Lozère vache ».

Produit issu de l'agriculture biologique Indication géographique protégée Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.