

Lundi 30 Août		Mardi 31 Août		Mercredi 1er Septembre		Jeudi 2 Septembre		Vendredi 3 Septembre	
						<b>V</b> Raviolis à l'aubergine / Cantal Fruit de saison au choix		<b>Bio</b> Salade de concombres Marmite du pêcheur / Riz Mousse au chocolat Flan au chocolat	
Lundi 6 Septembre		Mardi 7 Septembre		Mercredi 8 Septembre		Jeudi 9 Septembre		Vendredi 10 Septembre	
<b>V</b> Falafels de pois chiches / Haricots verts persillés Gouda Tomme de Savoie à la coupe Fruit de saison au choix		<b>R</b> Melon Emincé de dinde mexicain Merlu sauce curry Pommes de terre rissolées Crème renversée Liégeois vanille		Salade de maïs et crudités Chipolatas Duo de boulgour et lentilles Courgettes provençale Yaourt sucré		<b>Bio</b> Salade verte Rôti de bœuf Bolognaise de thon Macaronis Fromage blanc nature Miel ou confiture		<b>Bio</b> Poisson pané et citron / Piperade de légumes Brie à la coupe Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison au choix	
Lundi 13 Septembre		Mardi 14 Septembre		Mercredi 15 Septembre		Jeudi 16 Septembre		Vendredi 17 Septembre	
<b>R</b> Mélange de crudités (carottes, salade, maïs) Jambon blanc Hoki sauce vierge Coquillettes Yaourt aux fruits mixés Yaourt sucré		Emincé de veau aux olives Dahl de lentilles Carottes persillées Camembert à la coupe Saint Paulin à la coupe Fruit de saison au choix		Salade de concombres Steak haché de bœuf aux herbes de Provence Boulettes de soja Purée de pommes de terre Crème dessert à la vanille		<b>Bio</b> Colin sauce paprika / Semoule Comté Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison au choix		<b>V</b> Mousse de pois chiches sur toast Omelette / Courgettes au fromage frais Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	
Lundi 20 Septembre		Mardi 21 Septembre		Mercredi 22 Septembre		Jeudi 23 Septembre		Vendredi 24 Septembre	
<b>LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"</b>									
Chili de haricots rouges / Riz Coulommiers à la coupe Emmental à la coupe Fruit de saison au choix		Emincé de bœuf à la parisienne Galette de soja Pommes noisettes Vache qui rit Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison au choix		<b>R</b> Salade niçoise Escalope de poulet à l'échalote Nuggets de blé Aubergines à la parmesane Crème dessert au caramel		Salade de betteraves Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte Parmentier de colin à la purée de pommes de terre vitelotte Gâteau aux fruits rouges Maison		Salade verte Beignets de calamars / Choux fleurs à la crème Yaourt sucré Yaourt aromatisé	
Lundi 27 Septembre		Mardi 28 Septembre		Mercredi 29 Septembre		Jeudi 30 Septembre		Vendredi 1er Octobre	
<b>Bio</b> Carottes râpées à la ciboulette Colin sauce basquaise / Blé aux petits légumes Crème dessert praliné Mousse au chocolat		<b>R</b> Poulet rôti Galette de blé-épinards Purée de panais Brie à la coupe Vieux pané à la coupe Fruit de saison au choix		Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc à la moutarde et à l'orange Omelette Petits pois Fromage blanc sur coulis de fruits		Tomates vinaigrette Bœuf braisé Hoki sauce citron Riz Crème dessert à la vanille Flan caramel		<b>V</b> Bolognaise de lentilles / Tortis Cantal Comté Fruit de saison au choix	

### 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

