

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
			 <p>Raviolis à l'aubergine Edam Compote</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p> Riz</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p> Falafels de pois chiches</p> <p>Ratatouille</p> <p> Chaource à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Filet de merlu sauce curry</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Galopin de veau au jus <i>Duo de boulgour et lentilles</i></p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de boeuf (Ketchup) <i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Macaronis</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>
Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
<p>Tomates en salade</p> <p> Jambon blanc <i>Hoki sauce vierge</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Emincé de veau à l'indienne <i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres</p> <p>Steak haché de bœuf aux herbes de Provence <i>Pané fromager</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Omelette maison</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<p> LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" </p>				
<p>Emincé de bœuf à la parisienne <i>Galette de soja</i></p> <p>Pommes noisette</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade niçoise</p> <p> Escalope de poulet aux oignons <i>Nuggets de blé</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Betteraves</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte <i>Parmentier de colin à la purée de pommes de terre vitelotte</i></p> <p>Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Beignets de calamars</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)</p>
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce méridionale <i>Quenelles sauce tomates</i></p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Poulet rôti <i>Galette de blé-épinards</i></p> <p>Purée de panais</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Bœuf braisé <i>Colin sauce citron</i></p> <p> Riz</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Omelette Maison</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison </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.

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
 Aide UE à destination des écoles
 Repas de substitution

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.