

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

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