

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
			<p>Œuf dur mayonnaise Raviolis à l'aubergine Camembert à la coupe Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Riz Carre frais à la coupe Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
Taboulé Quenelles sauce provençale Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	<p>Melon Emincé de dinde mexicain Pommes vapeurs Coulommiers à la coupe Compote</p>	Macédoine sauce cocktail Duo de boulgour et lentilles Courgettes provençale Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	<p>Salade verte Rôti de boeuf froid Macaronis Carré frais à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p>Maïs aux crudités Bâtonnets de colin et citron Haricots verts persillés Saint Paulin à la coupe 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

Aide UE à destination des écoles

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	Mercredi 15 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>Camembert 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 aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres</p> <p>Steak haché de bœuf aux herbes de Provence</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</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>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Polenta</p> <p>Saint paulin 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>Salade niçoise</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Betteraves</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</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>Brie à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</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</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Saint paulin à la coupe</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>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin sauce citron</p> <p> Riz</p> <p>Carré frais à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</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>Mélange de crudités (salade, concombres et tomates)</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p> Macaronis</p> <p>Bleu à la coupe</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 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