

| Lundi 30 Août  | Mardi 31 Août  | Jeudi 2 Septembre  | Vendredi 3 Septembre  |
|--|--|--|---|
|  |  |  <p>C'œuf dur<br/>mayonnaise </p> <p>Raviolis<br/>à l'aubergine</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Merguez</p> <p> Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p> |
| Lundi 6 Septembre  | Mardi 7 Septembre  | Jeudi 9 Septembre  | Vendredi 10 Septembre   |
|  <p>Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Melon jaune</p> <p><b>Emincé de dinde mexicain</b></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p> | <p><b>Salade verte</b></p> <p>Rôti de boeuf froid</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p>   | <p>Maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></p>                             |

### NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos **Vandes** 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

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  | Jeudi 16 Septembre  | Vendredi 17 Septembre  |
|--|---|---|--|
| Mélange de crudités et dès emmental (carottes, salade, concombres)<br>Jambon blanc<br>Purée de pommes de terre<br>Fromage blanc nature (seau) et sucre | Pizza au fromage<br>Emincé de veau à l'indienne<br>Carottes persillées<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison                 | Tomates vinaigrette<br>Merlu sauce paprika<br>Semoule<br>Vache picon<br>Compote   | <b>V</b> Mousse de pois chiches sur toast<br>Steak hache nature<br>Courgettes au fromage frais<br>Coulommiers à la coupe<br>Fruit de saison                    |
| Lundi 20 Septembre   | Mardi 21 Septembre  | Jeudi 23 Septembre  | Vendredi 24 Septembre  |
| <b>LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"</b>  |   |   |  |
| <b>Coleslaw mayonnaise</b><br>Emincé de bœuf à la parisienne<br>Pommes noisette<br>Camembert à la coupe<br>Fruit de saison                             | <b>V</b> Salade verte<br>Chili de haricots rouges<br><b>Riz</b><br><b>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</b><br>Flan caramel | <b>menu VIOLET</b><br>Betteraves et dès de brebis<br>Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte<br><br><b>Gâteau aux myrtilles Maison</b> | Caviar d'aubergines sur toast<br>Beignets de calamars<br>Choux fleurs à la crème<br>Cotentin<br>Yaourt fraise Duo Lozère (seau)                                |
| Lundi 27 Septembre   | Mardi 28 Septembre  | Jeudi 30 Septembre  | Vendredi 1er Octobre   |
| <b>Carottes râpées à la ciboulette</b><br>Boulettes de bœuf sauce méridionale<br>Blé aux petits légumes<br>Fromage fouetté<br>Mousse au chocolat       | Pâté de campagne<br><b>Poulet rôti</b><br>Purée de panais<br>Bûche de chèvre à la coupe<br>Fruit de saison                      | Quiche aux poireaux Maison<br>Emincé de porc basquaise<br>Galettes de légumes<br>Chanteneige<br>Fruit de saison   | <b>V</b> Mélange de crudités et dès d'emmental (salade, concombres et tomates)<br>Bolognaise de lentilles<br>Macaronis<br>Fromage blanc nature (seau) et sucre |

### 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**

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.