

Lundi 2 Septembre

Macédoine
mayonnaise

Lasagnes à la
bolognaise de bœuf

Carré frais

Compote



Mardi 3 Septembre

Salade niçoise

Merlu à l'huile sauce vierge

Beignets de courgettes

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Jeudi 5 Septembre

Pizza

Escalope de poulet aux herbes

Ratatouille

Gouda

Ananas au sirop

Vendredi 6 Septembre

Salade verte

Chili de haricots rouges

Riz de camargue

Yaourt sucré

Fruit de saison

Lundi 9 Septembre

Repas froid
Melon

Jambon blanc

Salade de pois chiches

Lait demi écrémé

Cookies

Mardi 10 Septembre

Tomates vinaigrette

Poulet basquaise

Coquillettes

Camembert à la coupe

Compote

Jeudi 12 Septembre

Salade verte

Rosbeef (froid)

Pommes noisette

Emmental à la coupe

Mousse au chocolat

Vendredi 13 Septembre

Radis râpés

Filet de colin meunière et citron

Haricots verts

Edam

Gâteau à la fleur d'oranger Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

GATEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingédients :

- 130g Crème fraîche
- 3 œufs
- 180g de farine
- 60g d'huile
- 240g de sucre
- 5g de fleurs d'oranger
- 5g de levure chimique

1. Préchauffez le four à 170°C
2. Mélangez les œufs avec le sucre
3. Ajoutez l'huile, la crème fraîche et la fleur d'oranger. Mélangez.
4. Ajoutez la farine, et mélangez à nouveau
5. Huilez le moule à cake
6. Versez la préparation dans le moule
7. Enfourez le cake pendant 40 minutes, à chaleur tournante



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p>Purée </p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Yaourt à la fraise</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Courgettes (fraiche)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Gougère x2 et salade verte</p> <p>Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)</p> <p> Le lozère vache à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de riz aux légumes</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards mornay</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Couscous de boulettes d'agneau et ses légumes </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Carottes vichy (fraîche)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote </p>	<p>Clafoutis de légumes d'Eté Maison</p> <p>Raviolis au tofu </p> <p>sauce provençale</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);
à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

DUO LOZERE

Producteur de fromages et yaourt labélisés, DUO LOZERE est basé à Chastel Nouveau en Lozère.

C'est en 2007, après 4 ans de travail, que le projet de huit agriculteurs laitiers de la Margéride émerge.

Leur vocation est de rapprocher producteur et consommateur, en commercialisant leur propre marque de produits laitiers : DUO LOZERE.

La collecte du lait qui entre dans la fabrication des yaourts ou des fromages blancs au lait de vache ou de brebis, est locale et répartie sur le département de la Lozère.

Les produits Duo Lozère sont labélisés «Sud de France» et «Produit de Montagne».

Nous avons sélectionné sur notre menu le « Lozère vache ».

PRODUCTEUR DU MOIS



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.