

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**

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

**Ingédients :**

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



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 cuisines.

**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 DU MOIS**

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 ».

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.