

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Lasagnes à la bolognaise de bœuf

(sans viande : bolognaise de thon et coquillettes)

Pont l'évêque à la coupe

Compote



Salade niçoise

Merlu à l'huile sauce vierge

Courgettes et Polenta

Fruit de saison

Pizza

Poisson pané et citron

Ratatouille et Pommes de terre vapeurs

Semoule au lait

Chili de haricots rouges

Riz de camargue

Saint Paulin à la coupe

Fruit de saison

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

Repas froid

Melon

Jambon blanc

(sans viande : œufs durs)

Salade de pois chiches

Lait demi écrémé

Cookies

Poulet basquaise

(sans viande : Dhal de lentilles)

Coquillettes

Camembert à la coupe

Compote

Salade verte

Rosbeef (froid)

(sans viande : Marmite du pêcheur)

Pommes noisette

Mousse au chocolat

Filet de colin meunière et citron

Haricots verts et Purée de patates douces

Saint Marcellin à la coupe

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 composants.

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

GÂTEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

- 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'anhidride 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>Steak haché pizzaïole <i>(sans viande : merlu sauce tomate)</i></p> <p>Purée </p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne <i>(sans viande : taboulé)</i></p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p> Courgettes et semoule</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Macaronis à la sétoise <i>(eminé de bœuf)</i> <i>(sans viande : bolognaise de soja)</i></p> <p> Le lozère vache à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p>	<p>Colin sauce safranée</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt sucré</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>Brocolis mornay et lentilles</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Couscous de boulettes d'agneau <i>(sans viande : couscous de colin)</i></p> <p>et ses légumes </p> <p> Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental</p> <p>Rôti de porc au jus <i>(sans viande : paupiette de saumon)</i></p> <p> Carottes vichy et polenta</p> <p> Compote</p>	<p>Clafoutis aux légumes d'été maison</p> <p> Raviolis au tofu</p> <p>sauce provençale</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 Torri 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 Margeride 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.

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