

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 01 Septembre	Jeudi 02 Septembre	Vendredi 03 Septembre
			Melon Salade de tomates Spaghettis à la bolognaise Carottes sautées Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Salade verte Salade de concombres et maïs Marmite du pêcheur Pommes de terre Brocolis sautés Glace
Goûter				
Lundi 06 Septembre	Mardi 07 Septembre	Mercredi 08 Septembre	Jeudi 09 Septembre	Vendredi 10 Septembre
Houmous Salade de lentilles aux oignons V Samoussa de Légumes Blé Courgettes sautées Fruit de saison au choix	Salade de concombres à la grecque Salade verte Chili à la dinde Riz pilaf Carottes sautées Flan au chocolat Flan caramel	Salade de tomates Céleris rémoulade Moussaka V Végétarienne aux lentilles Glace	MEAS FROID Melon Courgettes râpées Rôti de bœuf Taboulé Macédoine mayonnaise Gâteau au cacao Maison	Salade de maïs et thon Salade de pommes de terre aux légumes Bâtonnets de colin et citron Pennes Haricots verts persillés Fruit de saison au choix
Goûter				
		Jus multivitaminés Plumetis vanille Fruit de saison		
Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Melon Coleslaw Steak haché de bœuf sauce provençale Polenta Petits pois Compote de pommes bananes Compote de pommes poires	Salade de penne au pesto Salade de lentilles aux oignons Dahl de lentilles à l'émincé de veau Semoule Carottes persillées Fruit de saison au choix	Salade verte Salade de concombres Jambon blanc Purée de pommes de terre Aubergines à la parmesane Crème dessert à la vanille Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Maison V Omelette Riz Courgettes à la provençale Fruit de saison au choix	Salade de tomates Salade de betteraves Curry de merlu Boullgour Epinards braisés Glace
Goûter				
		Jus d'oranges Madeleine Purée de fruits		
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"				
Salade verte Raviolis à l'aubergine sauce tomate Flan au chocolat Liégeois au chocolat	Rosette Paëlla de Poulet Petits pois Fruit de saison au choix	Salade de concombres et maïs Beignets de calamars et citron Pommes de terre Ratatouille Compote de pommes	Salade de haricots verts et tomates aux échalotes Tajine d'émincé de bœuf aux pois chiches Semoule Courgettes sautées Fruit de saison au choix	Quiche au fromage Maison Colin à la bordelaise Gnocchis Brocolis sautés Fromage blanc nature du Ventoux et miel
Goûter				
		Jus de pommes Palet Breton Fruit de saison		
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 01 Octobre
Tapenade sur toast Cœuf dur mayonnaise Chipolatas grillées Polenta V Galettes de légumes Fruit de saison au choix	Salade de betteraves Parmentier de pommes de terre vitelotte aux lentilles corails et aux carottes Gâteau aux myrtilles Maison	Salade de tomates Melon Loubia d'émincé de bœuf Riz Piperade de légumes Crème dessert à la vanille Flan au caramel	Clafoutis aux courgettes et au chèvre Maison Escalope de dinde sauce provençale Semoule Caponata d'aubergines Fruit de saison au choix	Salade verte Céleris râpés Tortis à la bolognaise de thon Haricots verts Liégeois à la vanille Mousse au chocolat
Goûter				
		Jus de raisins Pain - chocolat Fruit de saison		

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