

Mercredi 28 Avril

Betteraves-mâis Poisson pané et citron <i>Nuggets de blé</i> Purée de légumes Camembert à la coupe Compote				
Goûter				
Fruit de saison Madeleine				
Salade pique-nique froid				
Quiche fromage - tomates cerises Chips Edam Compote				
Sandwich pique-nique froid				
Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Edam Compote à boire BIO - Madeleine				
Pique-nique sac à dos				
Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Chips Crème dessert chocolat UHT - Madeleine				

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
 100% de nos viandes en morceaux sont françaises
 Occitanie - Rhône-Alpes
 • Bœuf
 • Veau
 • Porc

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.

Nos féculents :
 - Raviolis BIO du Vaucluse
 - 100 % de riz de Camargue IGP
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
 - Pâtes Torti BIO de Savoie
Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :
 - 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère)
 par mois
 - 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
 - Haricots verts - Epinards
 - Haricots beurre - Petits pois
 - Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
 Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, polimarron, aubergine, navet...

Nos compotes
 80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
 20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

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

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

Alternative sans viande

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.