

Mercredi 6 Octobre		Mercredi 13 Octobre		Mercredi 20 Octobre	
V Salade de blé et lentilles Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive Vache qui rit Fruit de saison	Salade de tomates, petits pois et fèves au cumin Hachis parmentier de bœuf à la patates douces et paprika <i>Hachis parmentier de lentilles aux patates douces et paprika</i> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour aux légumes Pilons de poulet rôti <i>Falafels</i> Haricots verts persillés Petit moulé nature Fruit de saison			
	Brownie à découper Compote	Chocolat au lait (tablette) Pain au lait	Marbré à découper Compote		
Goûter					
Pique-nique salade froide					
Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Emmental Fruit de saison	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Edam Fruit de saison	Salade taboulé poulet Chips Emmental Compote			
Pique-nique sandwich froid					
Sandwich thon Chips Emmental Fruit de saison- Petit beurre	Sandwich fromage Gressins Edam Fruit de saison - Mini cake fraise	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Emmental Compote à boire BIO - Madeleine			
Pique-nique sac à dos					
Pâté de volaille Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs) Chips Fruit de saison- Petit beurre	Vache Qui Rit Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Gressins Fruit de saison - Cake fraise	Coupelle de morue 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.