

| Lundi 25 Octobre  | Mardi 26 Octobre  | Mercredi 27 Octobre   | Jeudi 28 Octobre   | Vendredi 29 Octobre  |
|---|---|---|--|--|
| Crêpe au fromage<br>Merlu sauce échalote<br><i>Omelette</i><br>Gratin de brocolis<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison                      | Jus de pommes<br>Couscous de boulettes de bœuf<br><i>Couscous de pois chiches</i><br><b>et ses légumes</b><br>Lozère Vache<br>Flan caramel    | Salade verte scarole et dès d'emmental<br>Emincé de bœuf mexicain<br><i>Chili de haricots rouges</i><br>Polenta<br>Ramequin de fromage blanc et sucre | Macédoine sauce cocktail<br>Cappelletti ricotta épinards<br>sauce provençale<br>Coulommiers à la coupe<br>Fruit de saison              | <b>HALLOWEEN!</b><br><b>Carottes râpées</b><br><b>Hot dog de volaille maison</b><br><i>Hot dog maison aux bâtonnets de mozzarella</i><br><b>Frites</b><br><b>Crème dessert vanille</b><br><b>Gourmandise d'Halloween</b> |
| <b>Goûter</b>   |   |   |  |  |
| Cookie<br>Compote   | Fromage<br>Pain   | Plumetis vanille<br>Fruit de saison   | Pompon chocolat<br>Compote   | Brownie à découper<br>Fruit de saison  |
| <b>Pique-nique salade froid</b>   |   |   |  |  |
| Quiche au thon - tomates cerises<br>Gressins<br>Emmental<br>Compote   | Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron)<br>Chips<br>Edam<br>Fruit de saison      | Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)<br>Tomates cerises<br>Emmental<br>Fruit de saison           | Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise)<br>Chips<br>Edam<br>Fruit de saison                    | Salade taboulé poulet<br>Gressins<br>Emmental<br>Compote   |
| <b>Pique-nique sandwich froid</b>   |   |   |  |  |
| Sandwich fromage<br>Gressins<br>Yaourt à boire<br>Compote à boire BIO - Cake fraise   | Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf)<br>Chips<br>Edam<br>Fruit de saison - Madeleine  | Sandwich thon<br>Gressins<br>Emmental<br>Fruit de saison - Cookies  | Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf)<br>Chips<br>Yaourt à boire<br>Fruit de saison - Petit beurre                              | Sandwich surimi<br>Gressins<br>Emmental<br>Compote à boire BIO - Cake fraise   |
| <b>Pique-nique sac à dos</b>  |   |   |  |  |
| Coupe de morue<br>Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates)<br>Gressins<br>Compote à boire BIO - Cake fraise | Vache Qui Rit<br>Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs)<br>Chips<br>Fruit de saison - Madeleine | Pâté de volaille<br>Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)<br>Gressins<br>Fruit de saison - Cookies      | Vache Qui Rit<br>Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons)<br>Chips<br>Fruit de saison - Petit beurre | Coupe de morue<br>Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs)<br>Gressins<br>Crème dessert chocolat - Cake fraise  |

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

**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 :**

- Ravioles BIO du Vauduse
- 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**

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**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, potimarron, aubergine, navet...

**Nos compotes**

**80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vauduse;** 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.