










Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
		<p>V</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolis</p> <p>à l'aubergine</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Riz</p> <p> Brique de Brebis </p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p>V</p> <p>Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p> Ratatouille</p> <p> Yaourt sucré </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p><i>Boulettes de soja sauce curry</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte scarole</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><i>Quenelles sauce tomates</i></p> <p>Macaronis</p> <p> Fourchette </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p> Courgettes persillées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>


NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composants

 **Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

 **Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées **Bio** sont **régionales** (Vaucluse et Rh-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

 **Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



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.


Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
<p>Mélange de crudités (carottes, salade, concombres) Jambon blanc <i>Galettes de soja à la provençale</i>  Purée de pommes de terre Fromage blanc nature (seau) Crème de chataignes</p>	<p>Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne <i>Mijoté de pois chiches au curry</i> Carottes persillées  Petit suisse sucré Figues</p>	<p>Tomates vinaigrette Merlu sauce paprika <i>Bolognaise de lentilles</i> Semoule Vache picon Compote de pommes des Cévennes</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast Omelette   Courgettes au fromage frais  Lozère vache à la coupe  Fruit de saison</p>
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<p> LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" </p>			
<p>Coleslaw mayonnaise Emincé de bœuf à la parisienne <i>Quenelles sauce aux oignons</i> Pommes noisette  Picharon   Fruit de saison</p>	<p> Salade verte iceberg Chili de haricots rouges  Riz Camembert à la coupe Flan caramel</p>	<p> menu VIOLET Betteraves et dès de brebis Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte <i>Hachis parmentier de lentilles à la pommes de terre vitelotte</i> Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast Beignets de calamars <i>Pané fromager</i>  Choux fleurs à la crème Cotentin Yaourt fraise Duo Lozère (seau)</p>
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
<p>Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale <i>Boulettes de soja sauce tomates</i> Macaronis Fromage fouetté Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne <i>Cœur de palmier</i> Poulet rôti <i>Nuggets de blé</i> Purée de panais  Pavé de Lozère   Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise <i>Quenelles sauce aurore</i> Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités et dès d'emmental (salade, concombres et tomates) Filet de colin sauce citron <i>Ragoût de pois chiches</i> Blé aux petits légumes Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
 Nos charcuteries sont 100% françaises.

 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.


 Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.




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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. 20% proviennent du Gard, fabriquées à base de la pomme reinette du Vigan.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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.

→ Présenter possible de reconnaître les urgences dans les plans → Les axes d'apprentissage pour les élèves sont les urgences et les problèmes scolaires.