

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<b>Bébés</b>				
<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de haricots verts</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de courgettes</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Jambon blanc</p> <p><b>Purée de brocolis</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée d'aubergines</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée d'épinards</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>
<b>Grands</b>				
<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p><b>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</b></p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Merlu à l'huile sauce vierge</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Bœuf braisé aux olives</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pizza</p> <p><b>Escalope de poulet aux herbes</b> </p> <p>Ratatouille</p> <p>Chanteneige</p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>Repas alternatif</b> Tapenade sur toast</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> <b>Riz de camargue</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b> </p> <p>Fruit de saison</p>

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**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)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

 Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Nos féculents :**  

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

**Nos compotes** sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

**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...

**Légumes issus de agriculture durable :** (a minima)  

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

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

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Mercredi 11 Septembre

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

## Bébés

<p>Jambon blanc</p> <p><b>Purée de courgettes</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée de potiron</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée d'épinards</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de brocolis</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Petits suisse nature</p>
---	---	---	---	---

## Grands

<p>Repas froid Melon</p> <p> <b>Jambon blanc</b></p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Poulet basquaise</p> <p><b>Coquillettes</b> </p> <p>Compote</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Scarole</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis râpés</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p>
---	--	--	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**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)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

 Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Nos féculents :**  

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

**Nos compotes** sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

**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...

**Légumes issus de agriculture durable :** (a minima)  

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Mercredi 18 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

## Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée d'épinards</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de courgettes</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée de haricots verts</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Jambon blanc</p> <p><b>Purée de brocolis</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de potiron</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	--	--	--

## Grands

<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p><b>Purée</b> </p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Sauté de dinde à la dijonnaise</b> </p> <p>Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Gougère et salade verte</b></p> <p><b>Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)</b></p> <p><b>Le lozere vache à la coupe</b></p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p> <p></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	---	---

### NOS APPROVISIONNEMENTS



#### 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)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



#### Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



**Nos compotes** sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



#### Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Potimarron...
- Courgette
- Courge



#### Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Mercredi 25 Septembre

Jeudi 26 Septembre

Vendredi 27 Septembre

## Bébés

<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée d'épinards</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de courgettes</b> </p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Rôti de porc</p> <p><b>Purée de potiron</b> </p> <p><b>Purée de patates douces</b> </p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de brocolis</b> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b> </p> <p>Fromage blanc nature</p>
---	---	--	---	--

## Grands

<p>Salade de maïs (tomates et olives)</p> <p>Œufs durs</p> <p><b>Epinards mornay</b> </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Couscous de poisson et ses légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de farfales au pesto</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Compote</p>	<p>Clafoutis de légumes d'Été Maison</p> <p><b>Raviolis au tofu</b> </p> <p>sauce provençale</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	--	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

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

- Bœuf
- Veau
- Porc

 Occitanie - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**  

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

**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...

**Nos poissons issus de la pêche durable :**  

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

 Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Nos compotes** sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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