

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Rosette</p> <p>Salade verte</p> <hr/> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Petit Louis tartine</p> <p>Croc'lait</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Mélange de crudités (salade, chou blanc, radis)</p> <p>Fonds d'artichauts</p> <p>Merlu à l'huile sauce vierge</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Boursin nature</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème renversée</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Salade verte</p> <p>Escalope de poulet aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantafrais</p> <p>Brie</p> <p>Chanteneige</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Compote</p>	<p>Repas alternatif</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Taboulé</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz de camargue</p> <p>Brebicrème</p> <p>Gouda</p> <p>Chantailou</p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p>Feuilles d'épinards en salade</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fripions</p> <p>Cabrette</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Crème dessert pralinée</p> <p>Compote</p>	<p>Scarole</p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis râpés</p> <p>Salade de penne au pesto</p> <p>Poivrons marinés</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé</p> <p>Kiri</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 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 approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

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.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Épinards
- Haricots beurre
- Petits pois

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

GATEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 130g Crème fraîche
- 3 œufs
- 180g de farine
- 60g d'huile
- 240g de sucre
- 5g de fleurs d'oranger
- 5g de levure chimique

1. Préchauffez le four à 170°C
2. Mélangez les œufs avec le sucre
3. Ajoutez l'huile, la crème fraîche et la fleur d'oranger. Mélangez.
4. Ajoutez la farine, et mélangez à nouveau
5. Huilez le moule à cake
6. Versez la préparation dans le moule
7. Enfourez le cake pendant 40 minutes, à chaleur tournante



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 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Carottes râpées Salade de lentilles à l'échalote Cœur de palmier Steak haché pizzaïole Purée	Pâté de campagne Taboulé Concombres vinaigrette Quenelles sauce normand Courgettes (fraîche) Déllice d'emmental Saint Nectaire Fromage fouetté Fromage blanc à la vanille Marron suisse Fruit de saison	Gougère x2 et salade verte Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf) Le lozère vache à la coupe Eclair au chocolat	Betteraves vinaigrette Choux rouge en vinaigrette Salade de pois chiches Colin sauce safranée Blé aux petits légumes Chantailou Chavroux Brie à la coupe Fromage blanc sucré Riz au lait Fruit de saison
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de maïs (tomates et olives) Mélange de crudités (salade verte, carottes) Salade de riz aux légumes Œufs durs Epinards mornay Crème anglaise Brownies	Concombres vinaigrette Macédoine mayonnaise Radis-beurre Couscous de poisson et ses légumes Kiri Cantafrais Bûche de chèvre à la coupe Petits suisses sucrés Fruit de saison Flan au caramel	Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental Tomates vinaigrette Salade de lentilles Rôti de porc au jus Carottes vichy (fraîche) Brebicrème Tartare Emmental Mousse au chocolat Yaourt sucré Compote	Clafoutis de légumes d'Eté Maison Raviolis au tofu sauce provençale Chanteneige Domalaite Carré président Compote Mousse au citron Fruit de saison

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

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.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

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 compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

DUO LOZERE

Producteur de fromages et yaourt labélisés, DUO LOZERE est basé à Chastel Nouveau en Lozère.

C'est en 2007, après 4 ans de travail, que le projet de huit agriculteurs laitiers de la Margeride émerge.

Leur vocation est de rapprocher producteur et consommateur, en commercialisant leur propre marque de produits laitiers : DUO LOZERE.

La collecte du lait qui entre dans la fabrication des yaourts ou des fromages blancs au lait de vache ou de brebis, est locale et répartie sur le département de la Lozère.

Les produits Duo Lozère sont labélisés «Sud de France» et «Produit de Montagne». Nous avons sélectionné sur notre menu le « Lozère vache ».

PRODUCTEUR DU MOIS



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.