

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
 <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Merlu à l'huile sauce vierge</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz de camargue</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Lait 1/2 écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote</p>		<p>Scarole</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</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 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 composants.

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

GATEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

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

Ingrédients :

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

 **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.

Désaléas 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
Carottes râpées Steak haché pizzaïole Purée Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Quenelles sauce mornay Courgettes Fruit de saison		 Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)  Le lozere vache à la coupe Eclair au chocolat	Colin sauce safranée Blé aux petits légumes Brie à la coupe Fruit de saison
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre		Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de riz aux légumes Œufs durs  Epinards mornay Crème dessert vanille Madeleine	Couscous de boulettes d'agneau et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Flan au caramel		Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental Rôti de porc au jus Carottes vichy Compote	Clafoutis de légumes d'Été Maison Raviolis au tofu  sauce provençale 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 Vauduse
- 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 DU MOIS

Producteur de fromages et yaourt labélisés, DUO LOZERE est basé à Chastel Nouvéou 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 ».



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.