




Lundi 29 Août	Mardi 30 Août	Mercredi 31 Août	Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre
			Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes BIO Vache qui rit BIO Compote pommes BIO	Pizza au fromage Maison Gratin de poisson Maison Ratatouille - Riz IGP Comté AOP Glace
Goûter				
Lundi 05 Septembre	Mardi 06 Septembre	Mercredi 07 Septembre	Jeudi 08 Septembre	Vendredi 09 Septembre
Melon BIO Colombo de porc Label Rouge Semoule BIO Fromage blanc nature BIO Confiture	 Tapenade sur toast Tortilla BIO Maison Haricots verts BIO Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO de céleris Lasagnes BIO à la bolognaise Maison Brie BIO à la coupe Glace	Cake à la mozzarella Maison Rôti de veau Courgettes à la provençale - Blé Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Salade de tomates BIO Merlu sauce safranée Purée de pommes de terre BIO Bûche de chèvre BIO à la coupe Mousse au chocolat BIO
Goûter				
		Goûter REM Fruit de saison		

NOS APPROVISIONNEMENTS

-  Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
-  Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
-  100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
-  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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
<p>Salade de concombres BIO et maïs</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Haricots verts - Pennes</p> <p>Bûche de chèvre BIO à la coupe</p> <p>Flan caramel BIO</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Ratatouille - Polenta</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de farfalles BIO à la tapenade</p> <p>Moussaka</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Curry de bœuf</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Camembert BIO à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Végé Salade verte BIO</p> <p>Burger Citrouille</p> <p>Pain burger au potiron, pané fromager et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau aux fruits rouges Maison</p>
Goûter				
		Fourré à la fraise Purée de fruits		
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
<p>Mousse de pois chiches</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Gratin de coquillettes BIO</p> <p>Tomme de Savoie IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Végé Salade de tomates BIO</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Confiture de myrtilles</p>	<p>Salade de concombres BIO à la grecque</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Potatoes</p> <p>Edam BIO</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Parmentier BIO de brandade</p> <p>Saint paulin BIO à la coupe</p> <p>Glace</p>
Goûter				
		Pain - Miel Fruit de saison		

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Ville de
Signes



Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
<p>Salade de penne BIO au pesto</p> <p>Escalope de dinde Label Rouge</p> <p>Aubergines à la parmesane - Boulgour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw BIO sauce cocktail</p> <p>Sauté de porc Label Rouge</p> <p>Purée de patates douces BIO</p> <p>Camembert BIO à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de maïs - tomates - thon</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Haricots verts - Polenta sauce tomate</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais - Pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre BIO à la coupe</p> <p>Gâteau noisette cacao Maison</p>	<p>Végé Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>Quenelles BIO sauce aurore</p> <p>Riz IGP BIO aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Goûter				
		<p>Pain - confiture</p> <p>Purée de fruits</p>		

NOS APPROVISIONNEMENTS



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



Nos charcuteries sont 100% françaises.

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



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



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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge : Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.