



Lundi 03 Octobre	Mardi 04 Octobre	Mercredi 05 Octobre	Jeudi 06 Octobre	Vendredi 07 Octobre
Salade maïs, concombres et thon <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Purée de patates douces BIO Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison BIO	<b>Végé</b> Taboulé BIO Omelette BIO Ratatouille - Riz IGP Camembert BIO à la coupe Liegeois vanille	Salade de tomates BIO Boulettes de bœuf sauce pizzaïole Coquillettes BIO Emmental BIO Mousse au chocolat BIO	Salade verte BIO Steack haché Frites Yaourt nature BIO Purée de pommes BIO	Cake à la mimolette Maison Beignet de calamar Haricots verts-Boulgour BIO Cabrette BIO Fruit de saison BIO

### Goûter

Cake à la fraise  
Fruit de saison

Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Macédoine à l'artichaut Bolognaise de bœuf à l'estragon Gnocchis BIO Bûche de chèvre BIO à la coupe Fruit de saison BIO	<b>Végé</b> Salade de panais et carottes râpées BIO en mayonnaise Curry de pois chiches et chou frisé Riz IGP BIO Carré président BIO Flan au caramel BIO	Salade de pommes de terre BIO à l'aneth Escalope de porc Gratin de chou romanesco Gouda BIO Crème dessert vanille BIO	Salade verte BIO Tajine de veau à la rhubarbe Semoule BIO Tomme de Savoie IGP à la coupe Gâteau au chocolat Maison	Salade de penne BIO à la tapenade Saumon sauce à l'oseille Beignets de salsifis - Purée Fromage blanc nature BIO et confiture de coing

### Goûter

Pain - chocolat  
Fruit de saison

Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Carottes râpées BIO Saucisse de Francfort Frites Brie BIO à la coupe Liégeois au chocolat BIO	Feuilleté au fromage Maison Paleron de bœuf Purée de potiron - Purée de patates douces Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Houmous de betteraves Colin beurre citronné Pommes de terre BIO rissolées Saint Paulin BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Taboulé BIO Rôti de porc Choux fleur mornay - Riz IGP Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Lasagnes BIO Maison <b>Végé</b> au soja BIO Croc lait BIO Purée poire BIO

### Goûter

Marbré  
Purée de fruits

#### 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.

## 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 24 Octobre	Mardi 25 Octobre	Mercredi 26 Octobre	Jeudi 27 Octobre	Vendredi 28 Octobre
Pâté de campagne <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Petits pois BIO Vache qui rit BIO Fruit de saison BIO	 Coleslaw BIO Fajitas de chili de haricots rouges BIO Frites BIO Saint Marcellin IGP à la coupe Flan au caramel BIO	Crêpe au fromage Sauté de porc Haricots verts - Coquillettes Camembert BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Gratin de quenelles BIO à la bolognaise de bœuf Fromage blanc nature BIO Confiture de fraises	Courgettes râpées BIO Beignets de calamars et citron Carottes - Riz IGP Edam BIO Gâteau aux pépites de chocolat Maison
<b>Goûter</b>				
Gaufre Purée de fruits	Cookies Fruit de saison	Pain - confiture Purée de fruits	Pain - Emmental Fruit de saison	Pain - chocolat Fruit de saison
Lundi 31 Octobre	Mardi 01 Novembre	Mercredi 02 Novembre	Jeudi 03 Novembre	Vendredi 04 Novembre
Salade verte BIO Hamburger Maison Frites BIO Crème dessert vanille BIO Smarties	FERIE	Salade de maïs et betteraves Macaronis BIO au thon sauce tomate Brie BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Curry de bœuf Semoule BIO Chanteneige BIO Compote de pommes	 Pizza Maison Omelette BIO Epinards à la crème - Pommes de terre Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO
<b>Goûter</b>				
Madeleine Fruit de saison		Pain - chocolat Purée de fruits	Quatre Quart Fruit de saison	Pain - Cotentin Purée de fruits

**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

