

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>RENTREE</p>	<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gnocchis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz de camargue</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid Melon</p> <p>Œufs dur mayonnaise</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Courgettes râpées</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Poulet basquaise </p> <p>Coquillettes</p> <p>Haricots beurres</p> <p>Compote</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>Purée de patates douces </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) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (à 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

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

L'ACTUALITÉ 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.

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p>Purée</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Courgettes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gougère et salade verte</p> <p>Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)</p> <p>Le lozere vache à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></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>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de maïs (tomates et olives)</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Gnocchis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Couscous de boulettes d'agneau et ses légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan au caramel</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>Polenta</p> <p>Compote</p>	<p>Clafoutis de légumes d'Été Maison</p> <p>Raviolis au tofu </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 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 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 ».