

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Salade de crudités (salade, chou blanc, radis)  Bolognaise de lentilles  Tortis  Jardinière de légumes  Bleu à la coupe  Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre parisienne  <b>Poulet rôti</b>  Carottes à l'huile d'olives  Polenta  Chanteneige  Fruit de saison	<b>Repas Etat Unis</b> <b>Coleslaw</b> <b>Hot Dog</b> <b>(Pain hot dog avec saucisse de strasbourg et ketchup)</b>  <b>Frites</b>  <b>Frites</b>  <b>Yaourt sucré</b>  <b>Carot cake maison</b>	Taboulé  Poisson pané et citron  Chou romanesco mornay  <b>Patates douces</b>  Edam  Fruit de saison
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<b>Férié</b>	Salade verte  Filet de merlu sauce échalote  Pommes noisette  Brocolis  Emmental à la coupe  Flan au caramel	Carottes râpées  Emincé de bœuf basquaise  <b>Riz de camargue</b> Champignons persillés  Gouda  Compote	Duo de choux et dès de brebis  Boulettes de soja sauce curry  Semoule  Potiron à la crème  Yaourt aromatisé

### 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

### L'ACTUALITE DU MOIS

## RIZ DE CAMARGUE IGP

L'indication géographique protégée (IGP), est un label européen qui désigne des produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés à l'origine géographique du lieu de production, d'élaboration ou de transformation.

Le riz de Camargue proposé au menu est un riz IGP car la Camargue présente de nombreux avantages pour la culture du riz, qui est une plante aquatique nécessitant une température importante. A ces conditions naturelles vient s'ajouter la volonté de l'Homme de préserver son environnement et ses ressources, la Camargue étant classée « parc naturel ».

C'est là, le meilleur atout du riz de Camargue : son authenticité.

Lundi 18 Novembre
Mardi 19 Novembre
Jeudi 21 Novembre
Vendredi 22 Novembre


**SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS**


Salade de crudités et emmental (salade, chou blanc, radis) Parmentier à la purée de potiron Fromage blanc nature (en seau)	Betteraves vinaigrette Omelette Epinards mornay Riz Verre de lait Gâteau marbré	Salade de maïs aux crudités Jambon blanc Brocolis à la crème Boulgour Tomme blanche à la coupe  Fruit de saison	Quiche au fromage maison Colin sauce orientale Galettes de légumes Poêlée de légumes Galettes Saint Michel Compote de pommes du Vigan (poche)
Lundi 25 Novembre Scarole Steak haché au jus Haricots verts Semoule Petit moulé ail et fines herbes Beignet au chocolat	Mardi 26 Novembre Cervelas Emincé de veau sauce financière Pommes vapeurs Carottes persillées Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Jeudi 28 Novembre Salade de lentilles à l'échalote Raviolis potiron-emmentale sauce crème  Bûche de chèvre à la coupe Compote	Vendredi 29 Novembre Carottes râpées Cari de merlu Riz Epinards à la crème Cotentin Flan vanille

**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 - Epinards  
 - 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

**L'ACTUALITE DU MOIS**

**COMPOTE DU VIGAN**



A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets, à déguster : la compote du Vigan d'Origine Cévennes, reconnue pour sa qualité, sa production locale et son respect de l'environnement. Ces compotes sont cuisinées avec des Pommes issues de vergers exclusivement situés dans les Cévennes gardoises, conduits en Production Fruitière Intégrée (PFI).  
 Ce type de production défend des fruits et légumes de haute qualité donnant priorité aux méthodes minimisant les effets secondaires et l'utilisation de produits agrochimiques, afin d'améliorer la protection de l'environnement et la santé humaine. Et, nous avons sélectionné un conditionnement collectif, en poche. Dans le cas d'une poche de 5 kg, 50 compotes seront servies soit 49 contenants en moins à la poubelle !

 **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.
 
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.