

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	<p>Concombres au fromage blanc Macaronnis bolognaise de bœuf Tartare Compote</p>	<p>V Scarole Ratatouille aux pois chiches et Riz Emmental à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p>Cake aux olives maison Beignets de calamars Purée de courgettes Gnocchis Fromage fouetté Fruit de saison</p>
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p>Melon Jambon de dinde Salade de pommes de terre marco polo Salade verte Chanteneige Mousse au chocolat</p>	<p>V Maïs - betteraves Œufs brouillés Carottes vichy Riz Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Tomates Rôti de veau Pennes au pesto Potirons persillés Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de blé parisienne Poisson pané et citron Haricots romano Pommes de terre boulangère Coulommiers à la coupe Fruit de saison</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 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.

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 60 g d'olives en rondelles
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 100 ml de lait demi écrémé
- 10 g d'emmental râpé
- 3 g de levure
- Sel, poivre
- Beurre (pour le moule)

CAKE AUX OLIVES

Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°),
2. Mélanger la farine et les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter l'huile,
3. Incorporer les olives à la pâte,
4. Ajouter l'emmental râpé et la levure, assaisonner,
5. Beurrer le moule.
6. Cuire à four chaud pendant 50 minutes.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Carottes râpées à la ciboulette Emincé de bœuf basquaise Semoule Ratatouille Gouda Flan caramel	Pois chiches en salade Poulet rôti Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Pommes de terre rissolées Moulinés d'épinards Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Salade d'avocat et tomates V Raviolis à l'aubergine Yaourt sucré Gâteau de courgettes et chocolat maison
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de crudités et dès de brebis (carottes, concombres, salade) Colombo de porc Purée de pommes de terre Brocolis à l'huile d'olives Compote de pommes du Vigan (poche)	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain » V Salade de lentilles Roulé au fromage Salade verte Camembert à la coupe Ananas au sirop	Salade de haricots verts Rosbeef (froid) Petits pois Boulgour Bleu à la coupe Fruit de saison	 Artichautade sur toast Filet de merlu sauce basilic Coquillettes Potirons à la crème Fromage blanc nature (seau) Fruit de saison
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates-mozzarella Axoa de bœuf Blé Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	V Taboulé Nuggets de dinde Courgettes à la provençale Gnocchis Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Radis - beurre Galette de soja Duo de carottes et pommes de terre Vache picon Congolais maison	Macédoine mayonnaise Colin sauce safranée Riz Aubergines gratinées Bûche de chèvre à la coupe 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.

L'ACTUALITE DU MOIS

2021 est l'année internationale* des fruits et des légumes

Dès la rentrée, Terres de Cuisine met en avant **les fruits et légumes**, avec les repas « Nos Super Héros ». Des menus végétaux faisant découvrir d'autres façons de consommer ces aliments si sains.

En Septembre, c'est la courgette qui est à l'honneur, dans un gâteau chocolat/courgettes!

*choix de l'ONU



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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