

Lundi 5 Octobre		Mardi 6 Octobre		Jeudi 8 Octobre		Vendredi 9 Octobre															
Paté de campagne	Emincé de veau financière	Carottes vichy	Gnocchis	Camembert à la coupe	Fruit de saison	Salade verte	Lasagnes bolognaise	Fromage fouetté	Compote	Salade de pommes de terre parisienne	Œufs durs	Moulinés d'épinards	Riz	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Clafoutis aux brocolis maison	Merlu sauce provençale	Semoule	Jardinière de légumes	Cotentin	Fruit de saison
Lundi 12 Octobre		Mardi 13 Octobre		Jeudi 15 Octobre		Vendredi 16 Octobre															
LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS																					
EGYPTE		INDE		ETAT UNIS		ANGLETERRE															
Salada balati et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte)		Samoussa aux légumes		Salade verte		Coleslaw															
Kochary		Poulet Massala		Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental)		Fish and															
(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)		Riz		Frites		chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur)															
Potirons à l'huile d'olive		Panaïs à la crème		Fromage blanc nature (seau)		Pommes de terre à l'anglaise															
Fruit de saison		Yaourt sucré		Cookies		Gouda															
		Salade de mangue et ananas				Pudding aux pommes Maison															

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

LA SEMAINE DU GOÛT



C'est un évènement annuel, autour du **goût** et de la **gastronomie**.

Il permet d'**éduquer le goût des enfants** et de leur faire découvrir des **savours nouvelles**.

Tous les jours de cette semaine, Terres de Cuisine, au travers du célèbre roman de **Jules Verne : Le Tour du Monde en 80 jours**, propose des menus typiques des pays ou continents traversés par le héros Philéas Fogg: **Egypte, Inde, Asie, Etats Unis et Royaume-Uni**.



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.