

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Salade verte</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Gratin de colin</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à l'échalote</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>Radis râpés</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger</p> <p>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

- 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.
- Nos légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)**
- Haricots verts - Épinards
 - Haricots beurre - Petits pois
- Nos 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

L'ACTUALITE DU MOIS

Préchauffez le four à 170°C

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

Ingédients :

- 130g Crème fraîche
- 3 œufs
- 180g de farine
- 60g d'huile
- 240g de sucre
- 5g de fleurs d'oranger
- 5g de levure chimique



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.

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Carottes râpées Steak haché pizzaïole Purée Cotentin Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Quenelles sauce provençale Courgettes Fromage à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Blanquette de colin Riz Gouda Crème dessert chocolat	Salade verte Braisé de bœuf au jus Macaronis Fromage à la coupe Compote	Betteraves vinaigrette Colin sauce safranée Blé aux petits légumes Brie à la coupe Fruit de saison
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de maïs (tomates et olives) Marmite du pêcheur Pommes vapeurs Crème anglaise Brownies	Jus de pommes Couscous d'agneau et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Flan au caramel	Salade de penne aux légumes Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Fromage Laitage	Salade de pommes de terre Rôti de porc au jus Carottes vichy Fromage à la coupe Compote	Clafoutis de légumes d'Été Maison Raviolis au tofu sauce provençale Crottin de chèvre à la coupe Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
Occitanie - Rhône-Alpes

- Bœuf
- Veau
- Porc

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 - 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 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 ».

PRODUCTEUR 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.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.