

Mercredi 2 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Mercredi 30 Octobre
Taboulé Filet de hoki à l'huile d'olive Brocolis mornay Camembert à la coupe Compote	Chef Jean Luc Savreux (atelier Cévennes) Mélange de crudités (scarole, chou rouge, maïs) Gardianne de taureau  Riz de Camargue  Fromage à la coupe Compote de poires	Salade de blé andalouse Galopin de veau Carottes à l'huile d'olive Fromage Petits suisses sucrés		
Goûters				
Petit Lu Fruit de saison	Roulé fraise Fruit de saison	Pompon chocolat Fruit de saison		
Pique-nique salade froid				
Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Fruit de saison		
Pique-nique sandwich froid				
Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Crème dessert vanille UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison		
Pique-nique sac à dos				
Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison		

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

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 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 compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Salade iceberg Sauté d'agneau aux olives Polenta Camembert à la coupe Mousse au chocolat	Pâté de campagne Poulet rôti Petits pois Fromage à la coupe Compote	Coleslaw Rôti de porc aux olives Purée de panais Edam Crème dessert caramel	Betteraves vinaigrette Steak haché au jus Pommes de terre rissolées Fromage à la coupe Fruit de saison	Kouki en salade et dés d'emmental Moqueca de colin (lait de coco) Riz Flan à la vanille
Goûters				
Plumetis vanille Fruit de saison	Granola Fruit de saison	Galettes Saint Michel Fruit de saison	Goûter Rem Fruit de saison	Palmito Fruit de saison
Pique-nique salade froid				
Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade montagnarde jambon Chips Edam Fruit de saison
Pique-nique sandwich froid				
Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison
Pique-nique sac à dos				
Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises :
• Bœuf
• Veau
• Porc
Océitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

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 compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Salade verte Hoki sauce safranée Blé aux petits légumes Cotentin Compote	Salade de pommes de terre Sauté de porc Carottes persillées Fromage à la coupe Yaourt sucré	Salade haricots verts Braisé de bœuf au jus Spaghettis Fromage à la coupe Compote	Carottes râpées et dès de gouda Boulettes de soja sauce tomate Purée de potiron Donu's	FERIE
Goûters				
Sablé du Nord Fruit de saison	Petit Lu Fruit de saison	Gaufre Fruit de saison	Fourré chocolat Fruit de saison	
Pique-nique salade froid				
Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade méditerranéenne Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	
Pique-nique sandwich froid				
Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Crème dessert vanille UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	
Pique-nique sac à dos				
Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

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 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 compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.