

Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Taboulé	Salade de pommes de terre aux crudités	Feuilles d'épinards aux dés de brebis
Sauté de bœuf au romarin	Chipolatas	Filet de hoki à l'huile d'olive	Omelette	Marmite du pêcheur
Courgettes à la provençale	Lentilles	Brocolis mornay	Ratatouille	Tortis
Vache qui rit	Fromage à la coupe	Camembert à la coupe	Fromage	Liégeois chocolat
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote	Fruit de saison	

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
-----------------	-----------------	--------------------	------------------	---------------------

La Semaine du Goût - Les repas de nos chefs

<p>Chef Nicolas Mequignon (atelier Haute Provence)</p> <p>Salade de carottes et courgettes râpées</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Chef Laure Francoul (atelier Méditerranée)</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de soison</p>	<p>Chef Jean Luc Savreux (atelier Cévennes)</p> <p>Mélange de crudités (scarole, chou rouge, maïs)</p> <p>Gardianne de taureau </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Chef Christophe Thauvin (atelier Rhône Isère)</p> <p>Cervelle de canut avec toast (fromage blanc, ciboulette, échalote)</p> <p>Croziflettes au reblochon et aux lardons </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chef Fabrice Creton (atelier Provence)</p> <p>Scarole</p> <p>Cabillaud pané</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Roulé au chocolat 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

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

L'ACTUALITE DU MOIS

CERVELLE DE CANUT

N'ayez pas peur de son nom !
Spécialité fromagère Lyonnaise, elle doit son nom aux tisserands appelés « canuts », à l'époque où le travail de la soie faisait la renommée de la ville de Lyon. Cette préparation constituait bien souvent la part principale de leur repas (elle remplaçait la cervelle d'agneau qu'ils n'avaient pas les moyens de s'offrir).

Cet onctueux mélange de fromages blanc doit sa texture à sa méthode de fabrication et son agréable senteur aux herbes fraîches qui y sont ajoutées. C'est pour sa douce saveur que nous l'avons mise à l'honneur dans la semaine du Goût, afin de faire découvrir une de nos spécialités culinaires françaises.

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Céleri rémoulade Parmentier de merlu Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade de penne Rôti de dinde au jus Epinards mornay Fromage à la coupe Compote	Salade de blé andalouse Galopin de veau Carottes à l'huile d'olive Fromage Petits suisses sucrés	Pizza Jambon blanc Haricots verts sautés Fromage Fruit de saison	Concombres Hoki sauce curry Semoule Crème anglaise Madeleine
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
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 dés de gouda Boulettes de soja sauce tomate Purée de potiron Donut's	FERIE

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 approvisionnement locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos compositions.

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

Charles et Alice est basée en Provence, dans le Vaucluse. La marque propose une gamme variée de purées de fruits sans sucres ajoutés. Celles-ci ne contiennent que le sucre naturellement présent dans les fruits sélectionnés, préservant ainsi toutes les qualités nutritives, grâce à un procédé de broyage à froid et de traitement thermique rapide.

L'entreprise s'engage avec des arboriculteurs partenaires pour proposer des produits sains, dont une gamme bio.

Les purées de fruits sont locales, élaborées avec des pommes, poires et abricots de vergers locaux du Sud-Est de la France.