

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Salade verte	Taboulé	Batavia et dés de gouda	Repas Etat Unis Coleslaw	Salade de pommes de terre parisienne
Bolognaise de bœuf	Poulet rôti	Gratin de colin	Hot dog	Poisson pané et citron
Tortis	Carottes à l'huile d'olives Polenta	Riz de camargue	(Pain hot dog avec saucisses de strasbourg et ketchup) Frites	Chou romanesco mornay Patates douces
Bleu à la coupe	Saint Marcellin à la coupe	Fromage blanc nature	Comté	Edam
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Carot cake maison	Liégeois à la vanille
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Férié	Repas des enfants.	Crêpe fromage	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
	Salade verte	Escalope viennoise	Emincé de bœuf basquaise	Cabillaud sauce curry
	Hamburger	Poêlée hivernale Polenta	Riz de camargue	Semoule
	Pommes noisette	Vache picon	Bûche de chèvre à la coupe	Saint Nectaire
	Emmental à la coupe	Fruit de saison	Compote	Yaourt aromatisé
Flan au caramel				

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

L'ACTUALITE DU MOIS RIZ DE CAMARGUE IGP

L'indication géographique protégée (IGP), est un label européen qui désigne des produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés à l'origine géographique du lieu de production, d'élaboration ou de transformation.

Le riz de Camargue proposé au menu est un riz IGP car la Camargue présente de nombreux avantages pour la culture du riz, qui est une plante aquatique nécessitant une température importante. A ces conditions naturelles vient s'ajouter la volonté de l'Homme de préserver son environnement et ses ressources, la Camargue étant classée « parc naturel ».

C'est là, le meilleur goût du riz de Camargue : son authenticité.

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Mercredi 20 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre



SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS



<p>Salade iceberg Parmentier à la purée de potiron</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature (en seau) </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Omelette </p> <p>Epinards mornay Riz</p> <p>Verre de lait</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Bœuf braisé sauce paprika</p> <p>Coquillettes</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de maïs aux crudités</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Brocolis à la crème Boullgour</p> <p>Tomme blanche à la coupe </p> <p>Crème renversée</p>	<p>Quiche au fromage maison Colin sauce orientale</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Compote de pommes du Vigan</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Scarole</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Haricots verts Semoule</p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Cervelas</p> <p>Emincé de veau sauce financière</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p> Rôti de dinde au jus</p> <p>Choux fleur à la crème </p> <p>Gnocchis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote </p> <p>Raviolis</p> <p>potiron-emental sauce crème </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cari de merlu</p> <p> Riz de camargue</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>

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 composantes.



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

L'ACTUALITE DU MOIS

COMPOTE DU VIGAN

ORIGINE



A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets, à déguster : la compote du Vigan d'Origine Cevennes, reconnue pour sa qualité, sa production locale et son respect de l'environnement. Ces compotes sont cuisinées avec des Pommes issues de vergers exclusivement situés dans les Cevennes gardoises, conduits en Production Fruitière Indigène (PFI).

Ce type de production défend des fruits et légumes de haute qualité donnant priorité aux méthodes minimisant les effets secondaires et l'utilisation de produits agrochimiques afin d'améliorer la production de l'environnement et la santé humaine. Et nous avons sélectionné un conditionnement collectif, en poche. Dans le cas d'une poche de 5 kg, 20 compotes seront servies soit 49 contenants en moins à la poubelle !



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.