

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
<p>Paté de campagne</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p><b>Carottes vichy</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de blé méditerranéenne</p> <p> <b>Rôti de dinde</b></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre parisiennes</p> <p> <b>Œufs durs</b></p> <p><b>Moulinés d'épinards</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Clafoutis aux brocolis maison</b></p> <p>Merlu sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
<p>EGYPTE</p> <p><b>Salada balati</b> et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte)</p> <p> Kochary</p> <p>(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>INDE</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p> <b>Poulet Massala</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Salade de mangue et ananas</p>	<p>ASIE</p> <p><b>Chou blanc</b></p> <p>Wok de crevettes</p> <p>Biscuit</p> <p>Tapioca à la vanille maison</p>	<p>ETAT UNIS</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Cookies</p>	<p>ANGLETERRE</p> <p><b>Coleslaw</b></p> <p>Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur)</p> <p>Gouda</p> <p><b>Pudding aux pommes Maison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des 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 à 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**



**Aide UE** à destination des écoles

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.

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Salade verte et dès d'emmental Raviolis de bœuf sauce tomate  Mousse au chocolat	Pizza au fromage Omelette <b>et ses courgettes</b>  Edam  <b>Fruit de saison</b>	Radis - beurre Emincé de bœuf parisien Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe  Crème dessert praliné	Maïs-crudités <b>Jambon blanc</b> <b>Brocolis mornay</b>  Crème anglaise  <b>Gâteau aux marrons maison</b>	<b>Carottes râpées</b> Filet de hoki sauce bonne femme  Tortis <b>Saint Marcellin à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Crêpe au fromage  Emincé de porc basquaise  <b>Haricots verts</b>  Emmental à la coupe  <b>Fruit de saison</b>	Salade verte  Bœuf gardian  Pommes de terre rissolées  Cotentin  Fromage blanc aromatisé	Salade de farfalles ravigote <b>Escalope de poulet à la moutarde</b>  <b>Carottes persillées</b>  Yaourt sucré  <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b>  Quenelles sauce aurore  <b>Riz</b> <b>Camembert à la coupe</b>  Flan vanille	<b>Salade de betteraves</b> et dès de brebis  Parmentier de merlu  <b>à la purée de potiron</b>  Pan cake au chocolat

### 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

#### Ingrédients :

- 150 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 75 g de farine
- 55 g de sucre
- 7 g de levure
- 70 g beurre + pour le moule

### GATEAU AUX MARRONS

#### Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 5/6 (160°),
2. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange « blanchisse »,
3. Incorporer la farine, la levure et le beurre fondu,
4. Rajouter progressivement la crème de marrons en mélangeant,
5. Verser dans le moule beurré,
6. Cuire à four chaud pendant 45 minutes.

**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**

**IGP : Indication Géographique Protégée**

**AOP : Appellation d'Origine Protégée**

**Label Rouge**

**Menu végétarien**

**Aide UE à destination des écoles**

**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.