

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	 <p>Concombres au fromage blanc</p> <p>Macaronnis</p> <p>bolognaise de bœuf</p> <p>Tartare</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Emincé de de dinde mexicain</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bœuf braisé à l'échalote</p> <p> Duo de riz et pois chiches</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Cake aux olives maison</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p> Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes vichy - riz</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de pommes de terre marco polo</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Aubergines à la parmesane - Blé</p> <p>Cantadou</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Tomates</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pennas au pesto</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de blé parisienne</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts - Pommes de terre boulangère</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>

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 :

- 60 g d'olives en rondelles
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 100 ml de lait demi écrémé
- 10 g d'emmental râpé
- 3 g de levure
- Sel, poivre
- Beurre (pour le moule)

CAKE AUX OLIVES

Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°),
2. Mélanger la farine et les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter l'huile,
3. Incorporer les olives à la pâte,
4. Ajouter l'emmental râpé et la levure, assaisonner,
5. Beurrer le moule.
6. Cuire à four chaud pendant 50 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.

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Flan caramélisé</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes - coquillettes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Concombres et dés de brebis</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> Riz</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>NOS SUPER HÉROS </p> <p>Tomates </p> <p>Raviolis à l'aubergine </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau de courgettes et chocolat maison</p>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<p>Salade de crudités et dés de brebis (carottes, maïs, salade)</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p></p> <p>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Roulé au fromage</p> <p> Salade verte </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de farfalle au pesto</p> <p> Escalope de dinde</p> <p>Ratatouille - Patates douces</p> <p>Petit moulu ail et fines herbes</p> <p>Mabré à découper</p>	<p></p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Boullgour</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Axoia de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p> Sauté de poulet au thym</p> <p>Courgettes à la provençale - Gnocchis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pennes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Concombre </p> <p>Hoki sauce basilic</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Congolais maison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>

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

2021 est l'année internationale* des fruits et des légumes

Dès la rentrée, Terres de Cuisine met en avant les fruits et légumes, avec les repas « Nos Super Héros ». Des menus végétariens faisant découvrir d'autres façons de consommer ces aliments si sains.

En Septembre, c'est la courgette qui est à l'honneur, dans un gâteau chocolat/courgettes!



*choix de l'ONU



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.