

Lundi 31 Août

Mardi 1er Septembre

Mercredi 2 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

Samedi 5 Septembre

Dimanche 6 Septembre

Menus A

Salade de pommes de terre andalouse	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage	Scarole	Cake aux olives maison	Tomates vinaigrette	Soupe au pistou
Merlu sauce cari	Macaronnis	Emincé de dinde mexicain	Bœuf braisé à l'échalote	Lamelles d'encornets persillées	Merguez	Côte de porc
Poêlée de légumes (carottes, courgettes, navets)	bolognaise de bœuf	Haricots beurres	Duo de riz et pois chiches	Purée de courgettes	Lentilles blondes	Tian de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Tartare	Brie	Emmental	Fromage fouetté	Mimolette	Comté
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie

Menus B

Mélange de crudité (carottes, chou blanc, radis, maïs, tomate)	Salade de lentilles	Rosette	Salade de blé aux crudités	Cœur de palmier	Salade de pommes de terre piémontaise	Courgettes râpées
Steak haché sauce au bleu	Poulet rôti	Tortillas de	Galopin de veau	Spaghettis	Rôti de dinde	Emincé de veau basquaise
Riz	Moulinés d'épinards	pommes de terre	Carottes au cumin	à la carbonara	Fenouils en gratin	Gnocchis
Cantal	Saint Nectaire	Saint Bricet	Chavroux	Gouda	Pavé demi sel	Société crème
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Mousse au café
Potage à la tomate	Velouté de courgettes	Soupe de poisson	Velouté de petits pois	Velouté dubarry	Velouté de blettes	Velouté de laitue
Yaourt sucré	Marron Suisse	Fromage blanc aromatisé	Faisselle	Fromage blanc sucré	Crème dessert caramel	Semoule au lait

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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

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 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.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Mercredi 9 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

Samedi 12 Septembre

Dimanche 13 Septembre


Menus A


Crêpe aux champignons	Melon	Salade de boulgour	Tomates vinaigrette	Salade de riz parisienne	Salade de crudité	Poivrons marinés
Omelette	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de veau	Hoki sauce vierge	Paleron de bœuf sauce poivre	Parmentier de canard
Carottes vichy	Salade de pommes de terre marco polo	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)	Pennes au pesto	Haricots romano	Polenta	à la purée de céleris
Saint Paulin	Chanteneige	Cantadou	Edam	Camembert	Philadelphia	Tomme blanche
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Faisselle	Pâtisserie


Menus B


Salade verte	Salade de coquillettes à la tapenade	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Concombres	Pois chiches au cumin	Sardines à l'huile
Bœuf aux olives	Sauté de dinde au curry	Colin sauce citron	Croque Monsieur	Escalope de poulet aux herbes	Andouillette grillée	Quenelles sauce tomate
Polenta	Choux fleur à la crème	Gnocchis	Piperade	Purée de pois cassés	Courgettes persillées	 Riz
Petit Louis tartine	Mimolette	Bleu	Fromy	Boursin	Leerdammer	Samos
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Fruit de saison
Bouillon de vermicelles	Potage à la tomate	Potage de lentilles	Velouté de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage de julienne de légumes	Velouté d'épinards
Petits suisses aromatisés	Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Flan au caramel	Mousse au citron	Fromage blanc à la vanille	Petits suisses natures


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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.


 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 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.

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

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

Samedi 19 Septembre

Dimanche 20 Septembre

Menus A

Carottes râpées à la ciboulette	Pâté de campagne - cornichon	Concombres vinaigrette	Céleri rémoulade	côté BISTROT Poireaux mimosa	Salade strasbourgeoise	Feuilles d'épinards en salade
Emincé de bœuf basquaise	Poulet rôti	Bolognaise de thon	Saucisse de Toulouse	Saumonette aux amandes	Steak haché de porc au jus	Tripes de bœuf sauce mère
Semoule	Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)	Riz	Pommes de terre boulangère	Ravioles à l'aubergines	Choux de Bruxelles à la crème	Tortis
Gouda	Saint Morêt	Emmental	Rondelé aux noix	Fol Epi	Pavé demi sel	Croix de Malte
Flan caramel	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Gâteau de courgettes et chocolat maison	Fruit de saison	Île flottante

Menus B

Quiche Provençale	Tomates vinaigrette	Salade mexicaine	Chou blanc	Fonds d'artichauts	Radis-beurre	Salade de haricots blancs
Côte de porc au jus	Galopin de veau sauce normande	Pané fromager	Bœuf marenco	Escalope viennoise	Rôti de dinde au curry	Omelette
Brocolis mornay	Coquillettes	Carottes persillées	Haricots beurres	Patates douces	Riz	Courgettes persillées
Kiri	Port Salut	Brebicrème	Saint Paulin	Chantailou	Brie	Chavroux
Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison
Velouté de betteraves	Potage de pois cassés	Velouté de courgettes	Velouté de potiron	Potage de carottes	Potage de céleris	Potage de poireaux et pommes de terre
Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits	Petits suisses sucrés	Crème dessert praliné	Faisselle	Liégeois chocolat	Mousse au café

NOS APPROVISIONNEMENTS



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



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



Nos féculents :
- Ravioles BIO du Vaucluse
- 100% 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 fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Potimarron...



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



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

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



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.

Lundi 21 Septembre

Mardi 22 Septembre

Mercredi 23 Septembre

Judi 24 Septembre

Vendredi 25 Septembre

Samedi 26 Septembre

Samedi 27 Septembre

Menus A

Salade de crudités (carottes, concombres, salade)	Salade de lentilles	Salade de farfalles au pesto	Salade de haricots verts	Brocolis vinaigrette	Quiche aux saumon Maison	Coleslaw
Colombo de porc	Roulé au fromage	Escalope de dinde	Rosbeef (froid)	Filet de merlu sauce basilic	Quenelles sauce mornay	Blanquette de veau
Purée de pommes de terre	Salade verte	Ratatouille	Petits pois	Coquillettes	Fondue de poireaux	Flageolets
Edam	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu	Cotentin	Cabrette	Saint Nectaire
Crème dessert vanille	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au citron	Pâtisserie

Menus B

Salade de boulgour	Concombres	Tomates vinaigrette	Mortadelle - cornichon	Salade de blé aux crudités	Salade verte	Salade de pommes de terre méditerranéenne
Terrine de colin	Lasagnes	Gnocchis	Tortillas	Merguez	Bœuf braisé	Chipolatas
Brocolis à l'huile d'olives	à la bolognaise	à la carbonara	de pommes de terre	Papeton d'aubergines	Semoule	Courgettes à la menthe
Saint Bricet	Délice d'emmental	Mimolette	Petit Louis tartine	Cantal	Tomme blanche	Pavé demi sel
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Compote	Fruit de saison
Velouté d'épinards	Soupe de poisson	Velouté de panais	Velouté de blettes	Velouté de courgettes	Potage de julienne de légumes	Soupe à l'oignon
Petits suisses aromatisés	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Crème renversée	Yaourt nature	Fromage blanc sucré

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes 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) - Saumonette
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% 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 fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Polimarron...

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

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

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

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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 28 Septembre

Mardi 29 Septembre

Mercredi 30 Septembre

Jeudi 1er Octobre

Vendredi 2 Octobre

Samedi 3 Octobre

Dimanche 4 Octobre

Menus A

Potage à la tomate	Taboulé	Scarole	Radis - beurre	Macédoine mayonnaise	Cervelas	Caviar d'aubergines sur toast
Axoia de bœuf	Sauté de dinde au thym	Emincé de bœuf à la parisienne	Rôti de porc au jus	Colin sauce safranée	Poulet aux herbes	Boudin noir aux pommes
Polenta	Courgettes à la provençale	Pennes	Duo de carottes et pommes de terre	Riz	Blettes en gratin	Pommes de terre
Emmental	Tomme blanche	Tartare aux herbes	Vache picon	Gouda	Rondelé	Saint Paulin
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Congolais maison	Fruit de saison	Semoule au lait	Pâtisserie

Menus B

Salade mexicaine	Carottes râpées	Pizza au fromage	Concombres	Œuf dur mayonnaise	Feuilles d'épinards en salade	Salade de coquillettes aux légumes
Omelette	Marmite du pêcheur	Cordon bleu	Paupiette de veau	Croque Monsieur	Steak haché pizzaaïole	Grafin de poireaux
Piperade	Pommes de terre persillées	Choux fleur mornay	Lentilles	Haricots verts	Gnocchis	à la dinde
Chanteneige	Kiri	Fol Epi	Gouda	Carré frais	Leerdammer	Six de Savoie
Fruit de saison	Marron Suisse	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Velouté de petits pois	Velouté de topinambours	Potage de julienne de légumes	Velouté de brocolis	Velouté de céleris	Potage de potiron	Velouté de laitue
Faiselle	Fromage blanc à la vanille	Yaourt sucré	Mousse au citron	Fromage blanc sur coulis de fruits	Petits suisses sucrés	Crème dessert café

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

Nos pâtes :

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

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



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

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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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.