



LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	SAMEDI 11 SEPTEMBRE	DIMANCHE 12 SEPTEMBRE
<p>Potage de céleris</p> <p>Colombo de colin Gnocchis</p> <p>Compote</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Moussaka</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Galopin de veau sauce poivre Riz</p> <p>Faisselle</p>	<p>Potage de julienne de légumes</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Poulet rôti Gratin dauphinois</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Côte de porc à la moutarde</p> <p>Artichauts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de lentilles</p> <p>Raviolis à l'emmental sauce crème</p> <p>Fruit de saison</p>
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE	SAMEDI 18 SEPTEMBRE	DIMANCHE 19 SEPTEMBRE
<p>Velouté de courgettes</p> <p>Boulettes de bœuf au jus Mouliné d'épinards</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Pané fromager Chou romanesco à la crème</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de blettes</p> <p>Rôti de dinde Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Chipolatas Gnocchis au basilic</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Bœuf bourguignon Céleris persillés</p> <p>Marron suisse</p>	<p>Velouté de laitue</p> <p>Cordon bleu Lentilles</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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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 de produits sélectionnés.



LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MERCREDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE	SAMEDI 25 SEPTEMBRE	DIMANCHE 26 SEPTEMBRE
Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de pois cassés	Velouté de potirons	Potage de carottes	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de courgettes
Croque-monsieur Brocolis à l'huile d'olive	Terrine de colin Courgettes mornay	Rôti de porc au jus Flageolets	Omelette Fenouils à la tomate	Galopin de veau Polenta	Waterzoï de poulet Riz	Sauté de porc Petits pois
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote	Faïsselle	Fruit de saison
LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE	SAMEDI 2 OCTOBRE	DIMANCHE 3 OCTOBRE
Velouté de laitue	Potage de lentilles	Potage de blettes	Velouté d'épinards	Velouté de topinambours	Potage minestrone	Soupe de poisson
Œufs durs Mouliné d'épinards	Carbonara Gnocchis	Bœuf braisé Courgettes à la provençale	Galette de soja Purée de patates douces	Escalope de poulet sauce normande Choux de Bruxelles	Paleron de bœuf Lentilles	Jambon blanc Choux fleurs mornay
Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison

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, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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 de produits sélectionnés.