



LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	SAMEDI 11 SEPTEMBRE	DIMANCHE 12 SEPTEMBRE
Radis Omelette Ratatouille Pennes Yaourt nature Fruit de saison	Salade de tomates Emincé de dinde mexicain Pommes vapeur Pommes vapeur Petit moulé nature Fromage blanc nature	Macédoine vinaigrette Sauté de porc au jus Courgettes provençale Boullgour Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte Rôti de bœuf Macaronis Moulinés d'épinards Emmental Purée de fruits	Courgettes râpées Filet de Hoki sauce safranée Haricots verts persillés Blé Pavé demi sel Fruit de saison	Carottes râpées maison Braisé de bœuf au jus Haricots blanc à la tomate Carottes à l'échalote Chantaillou Petits suisses naturels	Betteraves vinaigrette Steak haché de porc au jus Aubergines à la parmesane Riz Gouda Purée de fruits
Potage de céleris	Potage à la tomate	Soupe à l'oignon	Potage de julienne de légumes	Velouté de brocolis	Velouté de panais	Potage de lentilles
Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature

LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE	SAMEDI 18 SEPTEMBRE	DIMANCHE 19 SEPTEMBRE
Mélange de crudité Jambon blanc Purée de pommes de terre Panais Mornay Cabrette Fromage blanc nature Velouté de courgettes Petits suisses naturels	Radis Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées Riz Petit suisse nature Fruit de saison Potage de poireaux et pommes de terre Fromage blanc nature	Concombres Steak haché de bœuf aux herbes de Provence Coquillettes Poêlée de légumes Bleu Faisselle Velouté de petits pois Yaourt nature	Tomates vinaigrette Merlu sauce paprika Semoule Aubergine provençale Vache Picon Purée de fruits Velouté de blettes Petits suisses naturels	Salade pois chiches à l'ail et basilic Omelette Courgettes au fromage frais Patates douces Croix de Malte Fruit de saison Soupe de poisson Fromage blanc nature	Fonds d'artichauts Lamelles d'encornets persillés Tagliatelles Epinards à la crème Tartare aux fines herbes Fruit de saison Velouté Dubarry Yaourt nature	Poivrons marinés Gigot d'agneau au jus Poireaux mornay Boullgour Saint Nectaire Fromage blanc nature Potage de légumes Petits suisses naturels

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
Coleslaw Emincé de bœuf à la parisienne Polenta Haricots verts persillés Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Chili Con carné Riz Carottes Vichy Camembert Yaourt nature	Feuilles d'épinards en salade Escalope de poulet sauce aux oignons Ratatouille Blé Petit Suisse nature Fruit de saison	Courgettes râpées Hachis Parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte Fondue de poireaux Montcendré Purée de fruits	Tomates vinaigrette Cabillaud à l'huile d'olive Choux fleurs à la crème Coquillettes Cotentin Yaourt nature	Taboulé Œufs durs Epinards à la crème Gnocchis Emmental Fruit de saison	Céleri rave râpé Axoa de boeuf Spaghettis Jardinière de légumes Rondelé aux noix Purée de fruits
Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de légumes	Velouté de potirons	Potage de carottes	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de courgettes
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE	SAMEDI 2 OCTOBRE	DIMANCHE 3 OCTOBRE
Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale Blé aux petits légumes Fromage fouetté Petits suisses natures	Salade verte Poulet rôti Panais à la crème Pommes vapeur Tomme blanche Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colin sauce citron Riz Brocolis à la crème Petit moulé ail et fines herbes Faisselle	Poivrons marinés Emincé de porc basquaise Petits pois Champignons Mimolette Fruit de saison	Mélange de crudité Bolognaise de thon Macaronis Carottes persillées Carré frais Fromage blanc nature	Champignons à la grecque Côte de porc au jus Flan de potiron Polenta Edam Purée de fruits	Salade de concombres Veau marengo Gratin dauphinois Céleris braisés Saint Paulin Yaourt nature
Velouté de laitue	Potage de lentilles	Potage de blettes	Velouté d'épinards	Velouté de topinambours	Potage minestrone	Soupe de poisson
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle

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.