



LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	SAMEDI 11 SEPTEMBRE	DIMANCHE 12 SEPTEMBRE
Taboulé	Salade de tomates	Macédoine sauce cocktail	Salade verte	Salade de lentilles aux échalotes	Carottes râpées maison	Betteraves mayonnaise
Quenelles sauce tomate	Emincé de dinde mexicain	Sauté de porc au jus	Rôti de bœuf	Filet de Hoki sauce safranée	Braisé de bœuf au jus	Boudin noir
Ratatouille	Pommes vapeur	Courgettes provençale	Macaronis	Haricots verts persillés	Haricots blanc à la tomate	Aubergines à la parmesane
Yaourt sucré	Petit moulé nature	Tomme blanche	Emmental	Pavé demi sel	Chantaillou	Gouda
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Mousse citron	Pâtisserie
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
Crème dessert chocolat	Petits suisses aromatisés	Mousse au café	Petits suisses sucrés	Crème dessert vanille	Faisselle	Semoule au lait

LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE	SAMEDI 18 SEPTEMBRE	DIMANCHE 19 SEPTEMBRE
Mélange de crudité	Pizza au fromage	Concombres	Tomates vinaigrette	Salade pois chiches à l'ail et basilic	Rosette et cornichon	Quiche provençale
Jambon blanc	Emincé de veau à l'indienne	Steak haché de bœuf aux herbes de Provence	Merlu sauce paprika	Omelette	Cappelletis ricotta épinards sauce tomate	Gigot d'agneau au jus
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Coquillettes	Semoule	Courgettes au fromage frais	Tartare aux fines herbes	Poireaux mornay
Cabrette	Petit suisse sucré	Bleu	Vache Picon	Croix de Malte	Fruit de saison	Saint Nectaire
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote	Fruit de saison		Îles flottante
Velouté de courgettes	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de petits pois	Velouté de blettes	Soupe de poisson	Velouté Dubarry	Velouté de laitue
Mousse au chocolat	Crème dessert pralinée	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Fromage sur coulis de fruits	Yaourt nature	Liégeois 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, 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.



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 Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Chili Con carné Riz Camembert Flan caramel	Salade niçoise Escalope de poulet sauce aux oignons Ratatouille Petit Suisse sucré Fruit de saison	Courgettes râpées Hachis Parmentier de bœuf à la pomme de terre violette Montcendré Tiramisu	Salade de pommes de terre andalouse Cabillaud à l'huile d'olive Choux fleurs à la crème Cotentin Yaourt brassé	Taboulé Merguez Epinards à la crème Emmental Fruit de saison	Céleri rave râpé Rognons de bœuf sauce modère Spaghettis Rondelé aux noix Pâtisserie
Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de pois cassé	Velouté de potirons	Potage de carottes	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de courgettes
Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Petits suisses aromatisés	Yaourt sucré	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	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 Mousse au chocolat	Pâté de campagne Poulet rôti Purée de panais Tomme blanche Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colin sauce citron Riz Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert café	Poivrons marinés Emincé de porc basquaise Petits pois Mimolette Fruit de saison	Mélange de crudité Bolognaise de thon Macaronis Carré frais Fromage blanc sucré	Champignons à la grecque Andouillette grillée Flan de potiron Edam Semoule au lait	Salade de concombres Veau marengo Gratin dauphinois Saint Paulin Pâtisserie
Velouté de laitue	Potage de lentilles	Potage de blettes	Velouté d'épinards	Velouté de topinambours	Potage minestrone	Soupe de poisson
Fromage blanc vanille	Crème dessert caramel	Petits suisses natures	Flan chocolat	Marron suisse	Petits suisses sucrés	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 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.