

Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Cœuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Taboulé	Salade de pommes de terre aux crudités	Feuilles d'épinards aux dés de brebis
Sardines à l'huile	Concombres vinaigrette	Maïs-thon	Omelette	Tomates aux dés de brebis
Gratin de colin	Chipolatas	Wings de poulet	Ratatouille	Marmite du pêcheur
Courgettes à la provençale	Frites	Brocolis mornay	Emmental	Tortis
Vache picon	Port salut	Petit Louis tartine	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert à la coupe		Liégeois chocolat
Fruit de saison au choix	Yaourt nature	Fruit de saison au choix		
	Yaourt aromatisé			

La Semaine du Goût - Les repas de nos chefs

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Chef Nicolas Mequignon (atelier Haute Provence) Salade de carottes et courgettes râpées	Chef Laure Francoul (atelier Méditerranée) Salade de pois chiches au cumin	Chef Jean Luc Savreux (atelier Cévennes) Mélange de crudités (salade, chou blanc, radis)	Chef Christophe Thaurin (atelier Rhône Isère) Cervelle de canut avec toast (fromage blanc, ciboulette, échalote)	Chef Fabrice Creton (atelier Provence) Scarole
Emincé de veau à l'indienne	Sauté de porc au miel	Gardianne de taureau	Coquillettes au reblochon	Cabillaud pané
Pommes de terre rissolées	Poêlée wok (pois croquant, haricots mungo, carottes, champignons, fèves de soja, oignons)	Riz de Camargue IGP	et aux lardons	Purée de potiron
Edam	Bûche de chèvre à la coupe	Chantailou		Yaourt sucré
Fromage blanc nature et coulis de fruits	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Roulé au chocolat maison

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Betteraves vinaigrette	Salade de penne parisienne	Salade de blé andalouse	Pizza	Concombres
Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre ravigote	Jambon blanc	Curry de pois chiches
Parmentier de merlu	Cordon bleu	Galopin de veau	Haricots verts sautés	Semaule
Samos	Carottes à l'huile d'olive	Epinards mornay	Brie	Crème dessert vanille
Gouda	Cotentin	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	
Fruit de saison au choix	Coulommiers à la coupe	Petit suisse sucré	Fruit de saison au choix	Madeleine
	Compote au choix	Fruit de saison au choix		

Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Salade iceberg	Pâté de campagne	Coleslaw	Quiche au potiron maison	Kouki en salade et dés d'emmental
Merlu à la provençale	Poulet rôti	Rôti de porc aux olives	Steak haché au jus	Moqueca de colin (lait de coco)
Polenta	Petits pois	Purée de panais	Galettes de légumes	Riz
Camembert à la coupe	Vache picon	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Flan à la vanille

Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Salade verte	Radis	Salade haricots verts maïs	Carottes râpées et dés de gouda	
Sauté de dinde au thym	Tartiflette	Paleron de bœuf au jus	Hoki sauce safranée	FERIE
Blé aux petits légumes	au reblochon	Spaghettis	Purée de potiron	
Cotentin	Petit exquis	Bûche de chèvre à la coupe	Jus d'orange	
Compote	Yaourt sucré	Fruit de saison	Donut's	

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

Nos légumes :
- Ravioles BIO du Vaucluse
- 50% 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

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

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

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...

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

Les approvisionnement locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos compositions.

L'ACTUALITÉ DU MOIS

CERVELLE DE CANUT

N'avez pas peur de son nom !
Spécialité fromagère Lyonnaise, elle doit son nom aux tisserands appelés « canuts », à l'époque où le travail de la soie faisait la renommée de la ville de Lyon. Cette préparation constituait bien souvent la part principale de leur repas (elle remplaçait la cervelle d'agneau qu'ils n'avaient pas les moyens de s'offrir).

Cet onctueux mélange de fromages blanc doit sa texture à sa méthode de fabrication et son agréable senteur aux herbes fraîches qui y sont ajoutées. C'est pour sa douce saveur que nous l'avons mise à l'honneur dans la semaine du Goût, afin de faire découvrir une de nos spécialités culinaires françaises.