

Lundi 31 Août		Mardi 1er Septembre		Mercredi 2 Septembre		Jeudi 3 Septembre		Vendredi 4 Septembre	
		RENTREE  Concomres au fromage blanc Carottes râpées		Pizza au fromage		Salade verte		Cake aux olives maison	
		Macaronnis bolognaise de bœuf		Emincé de dinde mexicain Gallettes de légumes		Ratatouille aux pois chiches et Riz		Beignets de calamars Purée de courgettes	
		<b>Saint Nectaire</b> Tartare		Saint Bricef Brie à la coupe		<b>Saint Paulin à la coupe</b>		Gouda Fromage fouetté	
		Compotes au choix		Fruit de saison au choix		<b>Crème dessert chocolat</b>		Fruit de saison au choix	
Lundi 7 Septembre		Mardi 8 Septembre		Mercredi 9 Septembre		Jeudi 10 Septembre		Vendredi 11 Septembre	
Maïs - betteraves		Melon		Salade de boulgour		Tomates vinaigrette		Salade de blé parisienne	
Salade mexicaine		Feuilles d'épinards en salade		Salade de lentilles andalouse		Courgettes râpées		Salade de riz parisienne	
Œufs brouillés		Jambon blanc		Boulettes de bœuf au jus		Rôti de veau		Poisson pané et citron	
Carottes vichy		Salade de pommes de terre marco polo		Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)		Pennes au pesto		Haricots romano	
Petit Louis tartine		Mimolette		Bleu		Liégeois vanille		Boursin	
<b>Saint Marcellin à la coupe</b>		Chanteneige		Cantadou		Crème anglaise		Coulommiers à la coupe	
Glaces		Mousse au citron Mousse au chocolat		Fruit de saison au choix		Madeleine		Fruit de saison au choix	
Lundi 14 Septembre		Mardi 15 Septembre		Mercredi 16 Septembre		Jeudi 17 Septembre		Vendredi 18 Septembre	
<b>Carottes râpées à la ciboulette</b>		Pâté de campagne		Concomres et dés de brebis		Céleri rémoulade		Jus d'orange briquette Salade d'avocat et tomates	
<b>Emincé de bœuf basquaise</b>		Rosette		Tomates et dés de brebis		Betteraves vinaigrette		<b>Raviolis à l'aubergine</b>	
<b>Semoule</b>		Poulet rôti Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)		Bolognaise de thon		Saucisse de Toulouse		Yaourt sucré	
<b>Bleu à la coupe</b>		Saint Morêt				Pommes de terre rissolées			
<b>Flan caramel</b>		Bûche de chèvre à la coupe		Compotes au choix		Rondelé au noix		<b>Pont l'évêque à la coupe</b>	
		Fruit de saison au choix				Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	<b>Gâteau de courgettes et chocolat maison</b>
Lundi 21 Septembre		Mardi 22 Septembre		Mercredi 23 Septembre		Jeudi 24 Septembre		Vendredi 25 Septembre	
Salade de crudités et dés de brebis (carottes, concombres, salade)		<b>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</b>		Salade de farfalles au pesto		Salade de haricots verts		Artichautade sur toast	
Chou chinois et dés de brebis		Salade de lentilles		Salade de pommes de terre italienne		Poivrons marinés		Brocolis vinaigrette	
Colombo de merlu		Roulé au fromage		Escalope de dinde		Rosbeef (froid)		Merguez	
Purée de pommes de terre		Salade verte		Ratatouille		Petits pois		Coquillettes	
		Camembert à la coupe		Mimolette		Bleu à la coupe		Fromage blanc nature (seau)	
<b>Compote de pommes des Cévennes (poche)</b>		Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop		Petit moulé ail et fines herbes		Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	
Lundi 28 Septembre		Mardi 29 Septembre		Mercredi 30 Septembre		Jeudi 1er Octobre		Vendredi 2 Octobre	
Tomates-mozzarella		Taboulé		Scarole et dés d'emmental		Radis - beurre		Macédoine mayonnaise	
Feuilles d'épinards en salade		Salade de haricots blancs aux légumes		Carottes râpées et dés d'emmental		Concomres vinaigrette		Fonds d'artichauts	
Axoa de bœuf		Nuggets de dinde		Emincé de bœuf à la parisienne		Galette de soja		Colin sauce safranée	
Frites		Courgettes à la provençale		Pennes		Duo de carottes et pommes de terre		<b>Riz</b>	
Yaourt sucré		Kiri		Liégeois chocolat		Gouda		Carré frais	
Yaourt aromatisé		Coulommiers à la coupe		Flan chocolat		Vache picon		Bûche de chèvre à la coupe	
		Fruit de saison au choix				<b>Congolais maison</b>		Fruit de saison au choix	

### 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, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



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



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.

### L'ACTUALITE DU MOIS

2021 est l'année internationale\* des fruits et des légumes

Dès la rentrée, Terres de Cuisine met en avant les fruits et légumes, avec les repas « Nos Super Héros ». Des menus végétariens faisant découvrir d'autres façons de consommer ces aliments si sains.

En Septembre, c'est la courgette qui est à l'honneur, dans un gâteau chocolat/courgettes!

\*choix de l'ONU



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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.