

Lundi 30 Septembre

Mardi 1er Octobre

Jeudi 3 Octobre

Vendredi 4 Octobre

Œuf dur mayonnaise

Nuggets de blé

Courgettes à la provençale

Saint Paulin

Fruit de saison

Carottes râpées

Chipolatas

Lentilles

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Crêpe au fromage

Omelette fraîche

Ratatouille

Emmental

Fruit de saison



Feuilles d'épinards aux dés de brebis

Marmite du pêcheur

Tortis

Liégeois chocolat

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

La Semaine du Goût - Les repas de nos chefs

Chef Nicolas Mequignon
(atelier Haute Provence)

Salade de carottes et courgettes râpées

Emincé de veau champêtre

Pommes de terre rissolées



Fromage blanc sur coulis de fruits

Chef Laure Francoul
(atelier Méditerranée)

Salade de pois chiches au cumin

Sauté de porc au miel

Poêlée wok
(pois croquant, haricots mungo, carottes, champignons, fèves de soja, oignons)

Bûche de chèvre à la coupe

Prunes

Chef Christophe Thaumin

(atelier Rhône Isère)

Cervelle de canut avec toast
(fromage blanc, ciboulette, échalote)

Croziflettes



au reblochon
et aux lardons

Nashi

Chef Fabrice Creton
(atelier Provence)

Scarole

Cabillaud pané

Purée de potiron

Yaourt sucré

Roulé au chocolat maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Auvergne - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

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, céleri, navet, pomme de terre...

Nos compotes sont fabriquées localement (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

L'ACTUALITE DU MOIS

CERVELLE DE CANUT

N'ayez 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.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Parmentier de merlu</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

Nos féculents :
 - 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
 - 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
 - Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

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, céleri, navet, pomme de terre...

Nos compotes sont fabriquées localement (Drôme, Ardèche);
 à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

RHODA-COOP
 Des Fruits comme on les Aime.

La Coopérative RHODA-COOP, située en plein cœur de la vallée du Rhône, existe depuis 1943. Acteur majeur dans cette région, elle rassemble 480 adhérents producteurs de fruits situés principalement dans les départements Drôme et Ardèche. Forte de son expertise dans les fruits, depuis 2016, elle propose, entre autres, des compotes, cuites dans des chaudrons cuivrés ainsi qu'une gamme bio. Grâce à ses nombreux partenaires locaux et sa démarche qualité, RHODA COOP propose une gamme de produits variés et sains.