

Lundi 2 Septembre

Macédoine
mayonnaise

Lasagnes à la

bolognaise de bœuf

Mimolette

Compote



Mardi 3 Septembre

Salade niçoise

Merlu à l'huile sauce vierge

Beignets de courgettes

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Jeudi 5 Septembre

Pizza

Rosbeef (froid)

Ratatouille

Edam

Clafoutis aux fruits rouges maison

Vendredi 6 Septembre

Tapenade sur toast

Chili de haricots rouges



Riz de camargue

Yaourt sucré

Fruit de saison

Lundi 9 Septembre

Melon

Jambon blanc

Lentilles

Lait demi écrémé

Cookies

Mardi 10 Septembre

Tomates-mozzarella

Steak haché pizzaïole

Coquillettes

Compote

Jeudi 12 Septembre

Salade verte

Poulet basquaise

Pommes noisette

Emmental à la coupe

Mousse au chocolat

Vendredi 13 Septembre

Radis râpés

Filet de colin meunière et citron

Haricots verts

Chanteneige

Gâteau à la fleur d'oranger 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 composantes.

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.

GATEAU MAISON A LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

- 130g Crème fraîche
- 3 œufs
- 180g de farine
- 60g d'huile
- 240g de sucre
- 5g de fleurs d'oranger
- 5g de levure chimique

1. Préchauffez le four à 170°C
2. Mélangez les œufs avec le sucre
3. Ajoutez l'huile, la crème fraîche et la fleur d'oranger. Mélangez.
4. Ajoutez la farine, et mélangez à nouveau
5. Huilez le moule à cake
6. Versez la préparation dans le moule
7. Enfourez le cake pendant 40 minutes, à chaleur tournante

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 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

Carottes râpées

Esalope de poulet aux herbes

Pommes de terre

Cotentin

Yaourt aromatisé

Pâté de campagne

Quenelles sauce mornay

Courgettes

Fromage fouetté

Fruit de saison

Gougère et salade verte

Macaronis

à la sétoise (emincé de bœuf)

Le lozère vache à la coupe

Eclair au chocolat



Betteraves vinaigrette

Colin sauce safranée

Blé aux petits légumes

Petit vercorain à la coupe

Fruit de saison

Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Jeudi 26 Septembre

Vendredi 27 Septembre

Salade de maïs-tomates-olives

Œufs durs

Epinards moulinés

Crème anglaise

Brownies

Jus de pommes

Couscous de boulettes d'agneau

et ses légumes

Bûche de chèvre à la coupe

Flan au caramel

Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental

Rôti de porc au jus

Carottes vichy

Compote

Clafoutis de légumes d'Eté maison

Raviolis emmental - basilic

sauce provençale

Carré président

Fruit de saison

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 composantes.

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.

DUO LOZERE

PRODUCTEUR DU MOIS

Producteur de fromages et yaourt labélisés, DUO LOZERE est basé à Chastel Nouveau en Lozère.

C'est en 2007, après 4 ans de travail, que le projet de huit agriculteurs laitiers de la Margeride émerge.

Leur vocation est de rapprocher producteur et consommateur, en commercialisant leur propre marque de produits laitiers : DUO LOZERE.

La collecte du lait qui entre dans la fabrication des yaourts ou des fromages blancs au lait de vache ou de brebis, est locale et répartie sur le département de la Lozère.

Les produits Duo Lozère sont labélisés «Sud de France» et «Produit de Montagne». Nous avons sélectionné sur notre menu le « Lozère vache ».



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.