

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
		<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolis</p> <p>à l'aubergine</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p> Riz</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>

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.

Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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.

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités et dès emmental (carottes, salade, concombres) Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage blanc nature (seau) et sucre	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	Tomates vinaigrette Merlu sauce paprika Semoule Vache picon Compote	V Mousse de pois chiches sur toast Omelette Courgettes au fromage frais Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <h2>LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"</h2> </div>			
Coleslaw mayonnaise Emincé de bœuf à la parisienne Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison	V Salade verte Chili de haricots rouges Riz Saint Marcellin du Vercors à la coupe Flan caramel	Betteraves et dès de brebis Hachis parmentier de bœuf Pommes de terre vitelotte Gâteau aux myrtilles Maison	Caviar d'aubergines sur toast Beignets de calamars Choux fleurs à la crème Cotentin Yaourt fraise Duo Lozère (seau)
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er 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 Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise Gallettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	V Mélange de crudités et dès d'emmental (salade, concombres et tomates) Bolognaise de lentilles Macaronis Fromage blanc nature (seau) et sucre

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.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre
Suivez nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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.

• Nécessité possible de renvoyer des étudiants dans nos pays • Les sites d'apprentissage peuvent exceptionnellement occasionner des changements de nos pratiques concernées.