

Mercredi 02 Septembre

Mercredi 09 Septembre


Mercredi 16 Septembre

Mercredi 23 Septembre

Mercredi 30 Septembre

Tapenade sur toasts

Salade César

 (Escalope de poulet,  
salade verte, croûtons, emmental,  
sauce César)

Yaourt nature

Beignet au chocolat

**Gaspacho de concombre à la  
menthe  
Pennes**

à la bolognaise

**Camembert à la coupe**

Glace

Quiche au fromage  
Maison  
Bœuf au romarin

**Duo de petits pois et carottes**

Yaourt nature

**Fruit de saison**

**Salade verte et maïs**

Chili con Carne



**Riz de Camargue**

**Saint Paulin à la coupe**  
**Fromage blanc nature** et  
confiture de framboises

**Salade de boulgour aux crudités**

Merguez

Flan de courgettes sauce  
provençale - **Polenta**



Comté

**Fruit de saison**

## GOUTERS

Vache qui rit  
Pain

Madeleine  
Fruit de saison

Gouda  
Pain

Chocolat  
Pain

Gaufre  
Purée de fruits

## 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 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.



**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.

Mercredi 07 Octobre

Mercredi 14 Octobre

Mercredi 21 Octobre

Mercredi 28 Octobre

Salade de concombres et maïs

**ASIE**  
Salade verte

Carottes râpées

Taboulé



Pilons de poulet

Wok de nouilles au porc et légumes

Financière de veau

Beignets de calamar et citron

Frites

(Sauté de porc et **spaghettis** aux légumes : brocolis, épinards, carottes, sauce soja, ail et piment)



Riz de Camargue

Brocolis à la crème - **Boulgour**

Camembert à la coupe

Biscuit Palmier Maison



Pont l'Eveque à la coupe

Cabrette

Yaourt sucré

Tapioca au lait de coco Maison

Purée de pommes coings

Fruit de saison

## GOUTERS

Pompon au chocolat  
Fruit de saison

Kiri  
Pain

Fourré au chocolat  
Fruit de saison

Carré abricot  
Purée de fruits

## 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).



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et **locaux** en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



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



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

Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**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 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Macédoine mayonnaise <b>Spaghettis</b> à la carbonara Tomme de Savoie à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de pommes de terre aux crudités</b> Escalope de poulet Haricots verts persillés - <b>Semoule</b> <b>Saint Paulin à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> Financière de veau <b>Riz de Camargue</b> Pont l'Eveque à la coupe Purée de pommes coings	Pizza au fromage de chèvre Maison <b>Omelette</b> Epinards à la crème - <b>Pommes de terre</b> Petit suisse nature <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Colombo de colin <b>Boullgour aux oignons</b> <b>Emmental</b> <b>Flan au caramel</b>
<b>GOUTERS</b>				
Confiture Pain	Gaufre Purée de fruits	Fourré au chocolat Fruit de saison	Gouda Pain	Fruit de saison
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Crêpe au fromage Quenelles sauce aurore Carottes persillées - <b>Riz de Camargue</b> Yaourt nature <b>Fruit de saison</b>	<b>Coleslaw</b> Sauté de porc <b>Frites</b> Saint Nectaire à la coupe <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Taboulé</b> Beignets de calamar et citron Brocolis à la crème - <b>Boullgour</b> <b>Cabrette</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte vinaigrette à l'ancienne</b> Emincé de bœuf à la mexicaine <b>Macaronis</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> Pomme au four caramélisée Maison	Velouté de carottes au cumin <b>Parmentier de potiron</b> au merlu Cantal Churros au chocolat
<b>GOUTERS</b>				
Edam Pain	Palet Breton Fruit de saison	Carré abricot Purée de fruits	Pâte à tartiner Pain	Galettes Saint Michel Fruit de saison

## 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).



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



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



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

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**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.