



Lundi 31 Août	Mardi 01 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p><b>Spaghettis</b> </p> <p>à la bolognaise</p> <p> Chaource à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade de concombres à la grecque</b></p> <p>Axoia de veau</p> <p><b>Frites</b></p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p><b>Smoothie</b></p>	<p>Cake aux olives Maison</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p><b>Ratatouille - Boulgour</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p><b>Melon</b></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> <b>Semoule</b></p> <p> Cantal</p> <p><b>Flan au caramel</b></p>	<p><b>Salade de coquillettes</b> marine (surimi, mayonnaise et <b>crudités</b>)</p> <p> Poulet rôti</p> <p><b>Tomates à la provençale - Pommes de terre</b></p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Pizza au fromage de chèvre Maison</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p><b>Papeton d'aubergines - Polenta</b></p> <p><b>Buche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Moqueca de colin</p> <p> <b>Riz de Camargue</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b></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.

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### Ingrédients :


- 60 g d'olives en rondelles
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 100 ml de lait demi écrémé
- 10 g d'emmental râpé
- 3 g de levure
- Sel, poivre
- Beurre (pour le moule)

### CAKE AUX OLIVES

#### Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°),
2. Mélanger la farine et les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter l'huile,
3. Incorporer les olives à la pâte,
4. Ajouter l'emmental râpé et la levure, assaisonner,
5. Beurrer le moule.
6. Cuire à four chaud pendant 50 minutes.

 **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 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<p><b>Salade de pois chiches au cumin</b></p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Piperade de légumes - <b>Boullgour</b></p>  Munster à la coupe <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>V</b></p> <p>Salade d'avocats et tomates</p> <p><b>Lasagnes végétarienne aux aubergines Maison</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p>Gâteau à la courgette et au chocolat Maison</p> 	<p><b>Salade verte</b></p>  Jambon blanc <p><b>Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au thym - <b>Riz de Camargue</b></p>   Petit Livarot à la coupe <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<p><b>V</b></p> <p><b>Duo de carottes et courgettes râpées vinaigrette au citron</b></p> <p><b>Spaghettis à la bolognaise de lentilles</b></p> <p><b>Fromage blanc nature</b></p> <p>Confiture de framboise</p> 	<p>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</p> <p><b>Salade de quinoa aux crudités</b></p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Haricots verts - <b>Semoule</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Raisin</b></p>	<p><b>Salade de concombres à la menthe</b></p>  Escalope de poulet <p><b>Frites</b></p>  Tomme de Savoie à la coupe <p>Brownie aux haricots rouges Maison et crème anglaise</p>	<p><b>V</b></p> <p>Houmous de betteraves</p> <p>Hoki à la bordelaise</p> <p><b>Boullgour</b> aux poivrons</p> <p>Saint Nectaire à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> 
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 01 Octobre	Vendredi 02 Octobre
<p><b>V</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille Napolitaine (aux <b>pommes de terre</b>)</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de tomates vinaigrette au basilic</b></p> <p>Gardianne de taureau</p>  <b>Riz de Camargue</b> <p><b>Saint Paulin à la coupe</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p>Caviar d'aubergines sur toasts</p>  Rôti de porc <p><b>Tortis à l'arrabiata</b></p>  Pont l'Evêque à la coupe <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Curry de colin</p> <p>Carottes sautées - <b>Semoule</b></p>  Comté <p>Congolais 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.

**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.

Lundi 05 Octobre

Mardi 06 Octobre

Jeudi 08 Octobre

Vendredi 09 Octobre



Tapenade sur toasts

Ragoût de pois chiches



Riz de Camargue pilaf

Gouda

Fruit de saison

Salade de quinoa aux crudités

Emincé de bœuf à l'indienne

Bohémienne de légumes -

Pommes de terre



Tomme de Savoie à la coupe

Fruit de saison

Clafoutis aux brocolis Maison



Chipolatas grillées aux herbes

Haricots verts sautés - Pennes

Vache qui rit

Fruit de saison

Carottes râpées

Couscous de colin

et ses légumes



Pont l'Évêque à la coupe

Crème dessert au chocolat

Lundi 12 Octobre

Mardi 13 Octobre

Jeudi 15 Octobre

Vendredi 16 Octobre

EGYPTE

Salata Balati

(Concombre, tomate, oignon rouge et persil)



Foul mudammas

(Fèves et coquillettes, légumes sauce tomate épicées)



Ossau Iraty à la coupe

Semoule au lait Maison



LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS

INDE

Samoussa aux légumes



Poulet Massala



Riz de Camargue

Yaourt nature

Salade de mangue et ananas

ETATS UNIS

Coleslaw

Hamburger Maison

Frites



Cantal

Milkshake aux fruits

ANGLETERRE

Salade verte

Aiguillette de cabillaud panée et citron

Purée de petits pois

Edam

Pudding aux raisins secs Maison et sa Crème anglaise

## 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

## LA SEMAINE DU GOÛT

C'est un évènement annuel, autour du goût et de la gastronomie.

Il permet d'éduquer le goût des enfants et de leur faire découvrir des saveurs nouvelles.

Tous les jours de cette semaine, Terres de Cuisine, au travers du célèbre roman de Jules Verne : **Le Tour du Monde en 80 jours**, propose des menus typiques des pays ou continents traversés par le héros Philéas Fogg: **Egypte, Inde, Asie, Etats Unis et Royaume-Uni...**



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.