

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Carré frais </p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Merlu à l'huile sauce vierge</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Bœuf braisé aux olives</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet aux herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz de camargue</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Repas froid Melon</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Lait demi écrémé </p> <p>Cookies</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Radis râpés</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

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
- Épinards
- 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...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); 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

L'ACTUALITÉ DU MOIS

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p>Purée </p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Yaourt à la fraise</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Courgettes (fraiche)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à la dijonnaise </p> <p>Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Gougère x2 et salade verte </p> <p>Macaronis à la sétoise (emincé de bœuf)</p> <p> Le lozère vache à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<p>Salade de riz aux légumes</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards mornay</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Couscous de boulettes d'agneau et ses légumes </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de farfales au pesto</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre andalouse et dès d'emmental</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Carottes vichy (fraîche)</p> <p>Compote </p>	<p>Clafoutis de légumes d'Été Maison</p> <p>Raviolis au tofu </p> <p>sauce provençale</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

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)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Épinards
- 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...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); 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 ».