

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	Concombres au fromage blanc Macaronnis bolognaise de bœuf Tartare Compote	Pizza au fromage Emincé de dinde mexicain Galettes de légumes Brie à la coupe Fruit de saison	V Salade verte Ratatouille aux pois chiches et Riz Saint Paulin à la coupe Crème dessert chocolat	Cake aux olives maison Beignets de calamars Purée de courgettes Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
V Maïs - betteraves Omelette Carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Melon Jambon blanc Salade de pommes de terre marco polo Chanteneige Mousse au chocolat	Salade de boulgour Boulettes de bœuf au jus Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets) Cantadou Fruit de saison	Tomates vinaigrette Rôti de veau Pennes au pesto Crème anglaise Madeleine	Salade de blé parisienne Poisson pané et citron Haricots romano Coulommiers à la coupe 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).
- 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	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres et dés de brebis</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> Riz</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> NOS SUPER HÉROS</p> <p>Salade d'avocat et tomates</p> <p>Raviolis à l'aubergine </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau de courgettes et chocolat maison</p>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<p> Salade de crudités (carottes, maïs, salade)</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme à la coupe</p> <p>Compote de pommes des Cévènnnes (poche)</p>	<p>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</p>			<p> Artichautade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p> Salade de lentilles</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de farfallas au pesto</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Mabré à découper</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Petits pois</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
<p>Tomates</p> <p>Axoa de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pennes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p> Radis - beurre</p> <p>Galette de soja</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Congolais maison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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 végétaux 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.