

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	<p>Macaronnis bolognaise de bœuf Brie à la coupe Purée de fruits</p>	<p>Pizza au fromage Emincé de de dinde mexicain Galettes de légumes Fruit de saison</p>	<p>V Salade verte Ratatouille aux pois chiches et Riz Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>Cake aux olives maison Filet de hoki sauce citron Purée de courgettes Fruit de saison</p>
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p>V Maïs - betteraves Omelette Carottes vichy - riz Fruit de saison</p>	<p> Jambon blanc Salade de pommes de terre marco polo Saint Marcellin à la coupe Melon</p>	<p>Salade de boulgour aux crudités Boulettes de bœuf au jus Aubergines à la parmesane - polenta Fromage blanc nature (seau) et miel (pot)</p>	<p>Tomates Rôti de veau Pennes - potirons persillés Purée de fruits</p>	<p>Poisson pané et citron Haricots verts - blé Coulommiers à la coupe 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

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>Fromage blanc nature (seau) et crème de marron (pot)</p>	<p> Poulet rôti</p> <p>Macaronis - poêlée de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> Riz</p> <p>Purée de fruits</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> Tomates</p> <p>Raviolis à l'aubergine </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> REPAS TERROIR</p> <p>Sauté de porc à la sauge (Simiane la Rotonde)</p> <p>Petit epeautre (Forcalquier)</p> <p>Fromage à la coupe (Barcelonnette)</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p> Roulé au fromage</p> <p>Salade verte - salade de lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tortis au pesto</p> <p> Escalope de poulet</p> <p>Ratatouille - patates douces</p> <p>Mabré à découper</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Petits pois - boulgour</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</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-mozzarella</p> <p>Axoa de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et confiture (pot)</p>	<p> Sauté de poulet au thym</p> <p>Courgettes à la provençale - polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de bœuf à a parisienne</p> <p>Pennes</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Concombres</p> <p>Galette de soja</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>Congolais maison</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 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
 Aide UE à destination des écoles

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.