

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	Concombres au fromage blanc Macaronnis bolognaise de bœuf Compote	Emincé de de dinde mexicain Frites friteuse Brie à la coupe Fruit de saison	V Ratatouille aux pois chiches et Riz Saint Paulin à la coupe Crème dessert chocolat	Cake aux olives maison Beignets de calamars Purée de courgettes Petits suisses aromatisés
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Jambon blanc (sans porc : jambon de dinde) Salade de pommes de terre marco polo Chanteneige Mousse au chocolat	V Omelette Carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour Boulettes de bœuf au jus Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets) Yaourt sucré	Tomates Filet de colin sauce tomate Pennes au pesto Crème anglaise Madeleine	Rôti de veau 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
Carottes râpées à la ciboulette Emincé de bœuf basquaise Semoule Flan caramel	Poulet rôti Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Concombres et dès de brebis Bolognaise de thon Riz Compote	Chipolatas (sans porc : saucisse de dinde) Pommes de terre rissolées Tomme à la coupe Fruit de saison	NOS SUPER HÉROS Raviolis à l'aubergine Yaourt sucré Gâteau de courgettes et chocolat maison
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de crudités et dès de brebis (carottes, concombres, salade) Colombo de porc (sans porc : colombo de dinde) Frites friteuse Compote de pommes du Vigan (poche)	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain » Roulé au fromage Salade verte Camembert à la coupe Ananas au sirop	Escalope de poulet Ratatouille Petit moulé ail et fines herbes Mabré à découper	Bœuf braisé au jus Petits pois Bleu à la coupe Fruit de saison	Artichautade sur toast Filet de merlu sauce basilic Coquillettes Fromage blanc nature (seau)
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates-mozzarella Axoa de bœuf Blé Yaourt aromatisé	Sauté de poulet au thym Courgettes à la provençale Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Scarole et dès d'emmental Emincé de bœuf à parisienne Pennes Flan chocolat	Radis - beurre Galette de soja Duo de carottes et pommes de terre Congolais maison	Colin sauce safranée Riz Bûche de chèvre 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

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.