

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	Concombres au fromage blanc	Salade verte	Cake aux olives maison
	Macaronnis bolognaise de bœuf	Ratatouille aux pois chiches et Riz	Beignets de calamars Purée de courgettes
	Saint Nectaire Tartare	Saint Paulin à la coupe	Gouda Fromage fouetté
	Glaces	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Salade verte Salade mexicaine	Melon	Tomates vinaigrette	Salade de blé parisienne Salade de riz parisienne
Omelette Carottes vichy	Jambon blanc Salade de pommes de terre marco polo	Rôti de veau Pennes au pesto	Poisson pané et citron Haricots romano
Camembert à la coupe	Mimolette Chanteneige	Liégeois vanille Crème anglaise	Boursin Coulommiers à la coupe
Fruit de saison	Glaces	Madeleine Madeleine	Petits suisses sucrés
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Carottes râpées à la ciboulette	Pâté de campagne Rosette	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette	Salade d'avocat et tomates
Emincé de bœuf basquaise	Poulet rôti Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)	Saucisse de Toulouse Pommes de terre rissolées	Raviolis à l'aubergine
Semoule	Saint Morêt Bûche de chèvre à la coupe	Rondelé au noix Pont l'évêque à la coupe	Yaourt sucré
Bleu à la coupe	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de courgettes et chocolat maison
Flan caramel			
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de crudités (carottes, maïs, salade)	SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »		
Colombo de porc Purée de pommes de terre	Roulé au fromage Salade verte	Salade de haricots verts Poivrons marinés	Artichautade sur toast Brocolis vinaigrette
Tomme à la coupe	Camembert à la coupe	Rosbeef (froid) Petits pois	Filet de merlu sauce basilic Coquillettes
Compote de pommes des Cévènnnes (poche)	Glaces	Bleu à la coupe Fruit de saison	Fromage blanc nature (seau) Fruit de saison
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates	Taboulé Salade de haricots blancs aux légumes	Radis - beurre Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise Fonds d'artichauts
Axoa de bœuf Blé	Nuggets de dinde Courgettes à la provençale	Galette de soja Duo de carottes et pommes de terre	Colin sauce safranée Riz
Saint Paulin à la coupe	Kiri Coulommiers à la coupe	Gouda Vache picon	Carré frais Bûche de chèvre à la coupe
Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Congolais maison Fruit de saison	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