

Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
Salade verte Radis Spaghettis à la provençale Julienne de légumes Crème dessert à la vanille Liégeois au chocolat	Pizza au fromage Omelette aux oignons Polenta crémeuse Courgettes à l'huile d'olives Fruit de saison au choix	Taboulé Maïs - thon Pilon de poulet Salade de pois chiches Salade de haricots verts à l'échalote Salade de fruits	Carottes râpées Chou blanc Axa de bœuf Pommes de terre Aubergines gratinées Mousse au citron Mousse au chocolat	Salade de tomates Courgettes râpées crues Blanquette de colin Riz de Camargue Brocolis à l'huile d'olives Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Goûter				
<i>Jus d'ananas</i> <i>Gaufre</i> <i>Fromage blanc sucré</i>				
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Salade de blé et de lentilles à la tomate aux olives Salade de pommes de terre à l'échalote Emincé de dinde Boulgour Aubergines à la parmesane Fruit de saison au choix	Coleslaw Salade de tomates Jambon blanc Coquillettes Epinards à la crème Crème dessert au chocolat Flan caramel	Friand au fromage Bœuf aux olives Riz pilaf Carottes à l'huile d'olives Fruit de saison au choix	Salade verte Salade de concombres Curry de pois chiches Semoule Courgettes sautées Crème anglaise Quatre quarts	Salade de perles marine (surimi, mayonnaise, concombres et tomates) Salade de riz au thon Filet meunière et citron Pommes de terre vapeur Tomates à la provençale Fruit de saison au choix
Goûter				
<i>Jus multivitaminés</i> <i>Pain - Chocolat</i> <i>Purée de pommes fraises</i>				
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Salade de concombres Salade de tomates Cappelletti sauce pesto Haricots beurrés Crème dessert vanille Crème dessert au chocolat	Houmous et toast Salade de boulgour aux crudités Steak haché Riz aux oignons Flan de courgettes et coulis de tomates Fruit de saison au choix	Salade de tomates Chou blanc en salade Poulet rôti Frites Carottes vichy Yaourt sucré Yaourt aux fruits	Salade de maïs et thon Salade de lentilles aux oignons rouges Sauté de bœuf Polenta Ratatouille Fruit de saison au choix	COUPE DU MONDE DE RUGBY Salade verte et navette à la tapenade Pennes au saumon Fondue de poireaux Glace
Goûter				
<i>Jus d'oranges</i> <i>Roulé au chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>				
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Taboulé Salade de coquillettes au basilic Boulettes de bœuf sauce basquaise Boulgour Haricots verts Fruit de saison au choix	Salade verte et son toast de chèvre chaud Parmentier de lentilles Poêlée de légumes Gâteau à la fleur d'oranger	Pâté de campagne - cornichon Rosette - olives Escalope viennoise Riz pilaf Petits pois Fruit de saison au choix	Radis - beurre Chou chinois Rôti de porc Tortis à l'arrabiata Brocolis sautés Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Tarte à la tomate Colin sauce vierge Purée de pommes de terre Purée de carottes Fruit de saison au choix
Goûter				
<i>Jus de pommes</i> <i>Pain - miel</i> <i>Petit suisse sucré</i>				

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes :** 100% de nos viandes en morceaux sont françaises
- Nos féculents :**
 - Ravioles 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
- Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) :** à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

- 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 - Epinards
 - 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, choux, aubergines, poivrons, tomates, navets, pommes de terre ...

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