

Lundi 31 Août	Mardi 01 Septembre	Mercredi 02 Septembre	Jeudi 03 Septembre	Vendredi 04 Septembre
	<b>Salade de tomates</b> <b>Melon</b> Cappelletti sauce pesto Courgettes sautées  Glace	<b>RENTREE</b> Tapenade sur toasts Poivrons marinés Salade César (Aiguillettes de poulet, salade verte, croûtons, parmesan, sauce césar) <b>Fruit de saison au choix</b> Goûter	<b>Salade de concombres à la grecque</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Axoa de veau</b> <b>Riz</b> <b>Haricots verts</b> <b>Purée de pommes poires</b> <b>Purée de pommes</b>	Salade de blé, lentilles et tomates Taboulé Filet meunière et citron Polenta Ratatouille <b>Fruit de saison au choix</b>
		<i>Jus d'ananas</i> <i>Palet breton</i> <i>Yaourt sucré</i>		
Lundi 07 Septembre	Mardi 08 Septembre	Mercredi 09 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<b>Melon</b> <b>Courgettes râpées crues</b> <b>V</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>Semoule</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Crème dessert à la vanille</b> <b>Flan au caramel</b>	Salade de perles marine (surimi, mayonnaise et crudités) Salade de pommes de terre aux légumes Cordon bleu Gnocchis Tomates à la provençale <b>Fruit de saison au choix</b>	Gaspacho de concombre à la menthe  Céleris rémoulade <b>Coquillettes</b> à la bolognaise Haricots romano  Glace Goûter	Pizza au fromage de chèvre Maison Emincé de bœuf basquaise Blé Papeton d'aubergines <b>Fruit de saison au choix</b>	<b>Salade verte</b> Salade de tomates Moqueca de colin <b>Riz de Camargue</b> Fondue de poireaux Yaourt aromatisé Yaourt sucré
		<i>Jus multivitaminés</i> <i>Cookie</i> <i>Fruit de saison</i>		
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Salade de pois chiches au cumin Salade de maïs et concombres <b>Omelette</b> Pommes de terre rissolées Piperade de légumes <b>Fruit de saison au choix</b>	<b>V</b> Salade d'avocats et tomates Lasagnes végétarienne aux aubergines Maison Gâteau à la courgette et au chocolat Maison	<b>NOS SUPER HÉROS</b> Quiche au fromage Maison Bœuf au romarin Duo de petits pois et carottes <b>Fruit de saison au choix</b> Goûter	<b>Salade verte</b> <b>Salade de betteraves</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</b> <b>Flan d'épinards</b>  <b>Crème dessert à la vanille</b>	Taboulé Salade de coquillettes à la tapenade Poisson pané et citron <b>Blé aux oignons</b> <b>Courgettes au thym</b> Fruit de saison au choix
		<i>Jus d'oranges</i> <i>Gaufre</i> <i>Petit suiss sucré</i>		
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<b>V</b> <b>Duo de carottes et courgettes râpées vinaigrette au citron</b> <b>Spaghettis à la bolognaise de lentilles</b> <b>Brocolis sautés</b> <b>Fromage blanc à la fraise</b>	<b>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</b> <b>Salade de quinoa aux crudités</b> Emincé de bœuf à la parisienne Polenta Haricots verts Raisin	Salade verte et maïs <b>Poulet rôti aux herbes de Provence</b> Potatoes Maison Tomates à la provençale Mousse au chocolat liégeois Goûter	<b>Salade de concombres à la menthe</b> Chipolatas <b>Riz de Camargue</b> Caponata Brownie aux haricots rouges Maison et crème anglaise	Houmous de betteraves Hoki à la bordelaise Boullgour Piperade de légumes <b>Fruit de saison au choix</b>
		<i>Jus de pommes</i> <i>Pompon au chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>		
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 01 Octobre	Vendredi 02 Octobre
<b>V</b> Macédoine de légumes Céleris rémoulade Nuggets de blé <b>Ratatouille</b> <b>Napolitaine</b> Fruit de saison au choix	<b>Salade de tomates vinaigrette au basilic</b> <b>Coleslaw</b> Gardianne de taureau <b>Riz de Camargue</b> Piperade de légumes Yaourt sucré Yaourt brassé aux fruits	Salade de boullgour aux crudités Salade de lentilles aux échalotes Merguez Pommes de terre sautées Flan de courgettes sauce provençale <b>Fruit de saison au choix</b> Goûter	<b>Caviar d'aubergines sur toasts</b> <b>Salade de haricots verts</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Tortis à l'arrabiata</b> <b>Brocolis à l'huile d'olives</b> <b>Fruit de saison au choix</b>	<b>Salade verte</b> <b>Salade de concombres</b> Curry de colin Semoule Carottes sautées Congolais Maison
		<i>Jus de raisins</i> <i>Madeleine</i> <i>Crème dessert au chocolat</i>		

**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.

**Nos 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**

**V** 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.