

Lundi 5 Octobre

Paté de campagne
Emincé de veau financière
Carottes vichy
Camembert à la coupe
Fruit de saison

Mardi 6 Octobre

Salade verte
Lasagnes bolognaise
Fromage fouetté
Compote

Jeudi 8 Octobre

Salade de pommes de terre parisienne
V Œufs durs
Moulinés d'épinards
Petit suisse sucré
Fruit de saison

Vendredi 9 Octobre

Clafoutis aux brocolis maison
Merlu sauce provençale
Semoule
Cotentin
Fruit de saison

Lundi 12 Octobre

V EGYPTE
Salada balati et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte)
Kochary
(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)
Fruit de saison



Mardi 13 Octobre

INDE
Samoussa aux légumes
Poulet Massala
 Riz
Yaourt sucré
Salade de mangue et ananas

Jeudi 15 Octobre

ETAT UNIS
Salade verte
Hamburger maison (Pain buraer, steak haché, tranche)
Frites
Lait entier local
Cookies

Vendredi 16 Octobre

ANGLETERRE
Coleslaw
Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur)
Gouda
Pudding aux pommes Maison

LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS

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 à 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

LA SEMAINE DU GOÛT



C'est un évènement annuel, autour du **goût** et de la **gastronomie**.

Il permet d'éduquer le **goût** des enfants et de leur faire découvrir des **saveurs nouvelles**.

Tous les jours de cette semaine, Terres de Cuisine, au travers du célèbre roman de **Jules Verne : Le Tour du Monde en 80 jours**, propose des menus typiques des pays ou continents traversés par le héros Philéas Fogg: **Egypte, Inde, Asie, Etats Unis et Royaume-Uni**.



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.