

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	<p>Macaronnis bolognaise de bœuf  <b>Chaurce à la coupe</b> <b>Compote de poire</b></p>	<p>Pizza au fromage <b>Emincé de de dinde mexicain</b> <b>Brocolis persillés</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Ratatouille aux pois chiches et Riz</b> <b>Saint Paulin à la coupe</b> <b>Crème dessert chocolat</b></p>	<p><b>Cake aux olives maison</b> Lamelles d'encornets persillées <b>Purée de courgettes</b> <b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p> <b>Omelette</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Camembert à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b> Jambon blanc <b>Salade de pommes de terre aux crudités</b> Mousse au chocolat</p>	<p>Boulettes de bœuf au jus Gnocchis  <b>Munster à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Tomates</b> Rôti de veau Pennes au pesto Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de blé parisienne Filet de hoki sauce vierge <b>Haricots verts</b> <b>Fruit de saison</b></p>

### 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
<p><b>Emincé de bœuf basquaise</b></p> <p>Semoule</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Poulet rôti</b></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres et dès de brebis</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> Riz</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Tomates</b></p> <p> Raviolis à l'aubergine</p> <p>Gâteau de courgettes et chocolat maison</p>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<p><b>Colombo de porc</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme à la coupe</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p> <b>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</b></p> <p> Roulé au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de farfalle au pesto</p> <p><b>Escalope de poulet</b></p> <p>Ratatouille</p> <p>Mabré à découper</p>	<p>Rosbeef (froid)</p> <p>Petits pois</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
<p><b>Axoa de bœuf</b></p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de colin et citron</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pennes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p> Galette de soja</p> <p><b>Duo de carottes et pommes de terre</b></p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Congolais maison</p>	<p>Colin sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>

### 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 végétaux 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.