

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
<p> Salade verte</p> <p>Tartiflette </p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Purée de carottes</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Boulgour</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Purée de fruits </p>	<p> Colin sauce bourride</p> <p> Riz aux petits légumes</p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte aux pommes Bio </p> <p> Ravioles </p> <p>avec des épinards </p> <p>Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)</p>
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
<p>Poulet rôti </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes </p> <p>Tomme à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>		<p>Salade verte </p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Lentilles</p> <p>Liegeois chocolat </p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p> Omelette</p> <p>Carottes persillées </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

PUMPKIN PIE (tarte à la citrouille)

Ingredients :

- 1 pâte à tarte sablée
- 10 gr de crème fraîche 30% de matière grasse
- 240 ml de lait
- 1 œuf
- 60 gr de sucre
- 500 gr de butternut ou potiron

Recette

1. Éplucher le potiron et le découper en cube.
2. Le cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Fouetter l'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le lait, la crème et la purée de potiron tempérée. Mélanger.
5. Étaler la pâte dans un plat à tarte puis rajouter la préparation.
6. Cuire à 170°C pendant 40 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 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
<p>Emincé de boeuf basquaise Pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Purée de potiron Munster à la coupe Riz au lait</p>	<p>Salade verte </p> <p>Escalope de poulet au curry</p> <p>Choux fleur à la crème </p> <p>Donut's</p>	<p>Salade de maïs-thon</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Quiche aux oignons Maison </p> <p>Raviolis à l'emmental </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fruit de saison </p>

Lundi 23 Novembre Mardi 24 Novembre Mercredi 25 Novembre Jeudi 26 Novembre Vendredi 27 Novembre

SEMAMINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS

<p>Salade verte et dès d'emmental </p> <p>Pot au feu </p> <p>et ses légumes </p> <p>Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)</p>	<p>Axo de boeuf Macaronnis Saint Paulin à la coupe Compote de pommes du Vigan (Poche)</p>	<p>Salade de blé méditerranéenne</p> <p>Sauté de dinde à l'échalote</p> <p>Mouliné d'épinards </p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>Omelette </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Gâteau aux amandes MAISON</p>	<p>Poisson pané et citron</p> <p>Petits pois </p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
---	---	--	---	--

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
<p>Chili con carné Riz Camembert à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Galette de soja</p> <p>Flan de potiron </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Merlu sauce champêtre</p> <p>Tortis</p> <p>Chaurce à la coupe </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Emincé de veau à la parisienne</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes vapeurs </p> <p>Flan chocolat</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 SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS

Du 21 au 29 Novembre, nous célébrons la 12^{ème} édition de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) !

Le saviez-vous ?

Pour un service de 100 enfants sur 1 semaine*, en passant de 8 composants de repas en emballage individuel à un emballage collectif, nous jetons 49 emballages au lieu de 800.

751 emballages en moins à la poubelle !

*sur la base de l'action menée pendant la SERD chez Terres de cuisine en 2019

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.