

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Carottes râpées à la ciboulette Emincé de bœuf basquaise Semoule Gouda Flan caramel	Pâté de campagne <b>Poulet rôti</b> Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Pommes de terre rissolées <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Fruit de saison	<b>NOS SUPER HÉROS</b> Salade d'avocat et tomates <b>Raviolis à l'aubergine</b> Yaourt sucré <b>Gâteau de courgettes et chocolat maison</b>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de crudités et dès de brebis (carottes, concombres, salade) Colombo de porc Purée de pommes de terre <b>Compote de pommes du Vigan (poche)</b>	<b>SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : « Agissons aujourd'hui pour demain »</b> <b>Salade de lentilles</b> Roulé au fromage Salade verte Saint félicien du Vercors à la coupe Ananas au sirop	<b>Salade de haricots verts</b> Rosbeef (froid) Petits pois Bleu à la coupe Fruit de saison	<b>Artichautnade sur toast</b> Filet de merlu sauce basilic Coquillettes Fromage blanc nature (seau) Fruit de saison
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
<b>Tomates-mozzarella</b> Axoa de bœuf Blé Yaourt aromatisé	Taboulé <b>Sauté de dinde au thym</b> Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison	<b>Radis - beurre</b> Galette de soja <b>Duo de carottes et pommes de terre</b> Vache picon <b>Congolais maison</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> Colin sauce safranée <b>Riz</b> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison

### 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

#### 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



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 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Paté de campagne Emincé de veau financière Carottes vichy Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Salade verte Lasagnes bolognaise Fromage fouetté Compote	Salade de pommes de terre parisienne <b>V</b> Œufs durs Moulinés d'épinards Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Clafoutis aux brocolis maison</b> Merlu sauce provençale Semoule Cotentin Fruit de saison
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
<b>EGYPTE</b> Salada balati et dès de brebis <b>V</b> (aubres, tomates, salade verte) Kochary (plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée) Fruit de saison	<b>INDE</b> Samoussa aux légumes <b>Poulet Massala</b> Riz Yaourt sucré Salade de mangue et ananas	<b>ETAT UNIS</b> Salade verte Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental) Frites <b>Lait entier local</b> Cookies	<b>ANGLETERRE</b> Coleslaw Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur) Gouda <b>Pudding aux pommes Maison</b>

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 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

LA SEMAINE DU GOÛT



C'est un événement 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.