

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
<p>Salade de crudités (salade, chou blanc, radis)</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Tortis</b> </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p>Carottes à l'huile d'olives</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p> <b>Hot dog</b> (Pain hot dog avec saucisses de strasbourg et ketchup)</p> <p>Frites</p> <p> <b>Comté</b></p> <p><b>Carot cake maison</b></p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Chou romanesco mornay</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p><b>Férié</b></p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p>Filet de merlu sauce échalote</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p> <b>Riz de camargue</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b> </p> <p>Compote</p>	<p>Duo de choux</p> <p>Cabillaud sauce curry</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
- Bœuf
  - Veau
  - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes
- Nos féculents :**
- Raviolis BIO du Vaucluse
  - 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
  - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
  - Pâtes Torti BIO de Savoie
- Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

### Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
  - Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
  - Hoki (filet) - Limande
- Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

### Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

### Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

### Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

### L'ACTUALITE DU MOIS

### RIZ DE CAMARGUE IGP

L'indication géographique protégée (IGP), est un label européen qui désigne des produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés à l'origine géographique du lieu de production, d'élaboration ou de transformation.

Le riz de Camargue proposé au menu est un riz IGP car la Camargue présente de nombreux avantages pour la culture du riz, qui est une plante aquatique nécessitant une température importante. A ces conditions naturelles vient s'ajouter la volonté de l'Homme de préserver son environnement et ses ressources, la Camargue étant classée « parc naturel ». C'est là, le meilleur atout du riz de Camargue : son authenticité.

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre



## SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS



**Salade de crudités**  
(salade, chou blanc, carottes, céleris)

Parmentier  
à la purée de potiron  
  
Fromage blanc nature  
(en seau)



**Omelette**  
Epinards mornay

Verre de lait  
  
Gâteau marbré



**Jambon blanc**

Brocolis à la crème  
**Tomme blanche à la coupe**  
  
Fruit de saison



Quiche au fromage maison

Colin sauce orientale

**Poêlée de légumes**



Compote de pommes du Vigan

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Steak haché au jus  
Haricots verts

**Camembert à la coupe**

Beignet au chocolat



Cervelas  
Emincé de veau sauce financière  
Pommes vapeurs

**Fruit de saison**



**Raviolis**  
**potiron-emmental**  
**sauce crème**

Bûche de chèvre à la coupe  
Compote



**Carottes râpées**



Cari de merlu



**Riz de camargue**

Flan vanille

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises  
Occitanie - Rhône-Alpes  
- Bœuf  
- Veau  
- Porc

**Nos féculents :**  
- Raviolis BIO du Vaucluse  
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français  
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.



### Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)  
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud  
- Hoki (filet) - Limande  
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



### Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards  
- Haricots beurre - Petits pois



### Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



### Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

### L'ACTUALITE DU MOIS

### COMPOTE DU VIGAN



A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets, à déguster : la compote du Vigan d'Origine Cévennes, reconnue pour sa qualité, sa production locale et son respect de l'environnement. Ces compotes sont cuisinées avec des Pommes issues de vergers exclusivement situés dans les Cévennes gardoises, conduits en Production Fruitière Intégrée (PFI).  
Ce type de production défend des fruits et légumes de haute qualité donnant priorité aux méthodes minimisant les effets secondaires et l'utilisation de produits agrochimiques, afin d'améliorer la protection de l'environnement et la santé humaine. Et, nous avons sélectionné un conditionnement collectif, en poche. Dans le cas d'une poche de 5 kg, 50 compotes seront servies soit 49 contenants en moins à la poubelle !



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhidride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Dés'aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.