

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Tartiflette  Petit suisse sucré  Ananas au sirop	Pizza au fromage Escalope de poulet sauce forestière Purée de carottes  Fruit de saison	Colin sauce bourride Riz aux petits légumes Camembert à la coupe  Fruit de saison	Salade verte aux pommes Bio Ravioles avec des épinards  Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Poulet rôti Poêlée de légumes  Cotentin  Fruit de saison	Duo de choux et dés de brebis Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes  Yaourt aromatisé	Salade verte Saucisse de strasbourg  Lentilles  Mousse au chocolat	Omelette Carottes persillées  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 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 :

- 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

### PUMPKIN PIE (tarte à la citrouille)

#### 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	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Rosette Emincé de boeuf basquaise Pommes noisette <b>Fruit de saison</b>	Merlu sauce maître d'hôtel <b>Purée de potiron</b> Coulommiers à la coupe Riz au lait	Rôti de porc à la moutarde <b>Haricots verts</b> Brie à la coupe <b>Compote</b>	<b>V</b> <b>Quiche aux oignons Maison</b> <b>Raviolis à l'emmental</b> Sauce tomate <b>Fruit de saison</b>
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
<h2>SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS</h2>			
<b>Salade verte</b> et dès d'emmental Pot au feu <b>et ses légumes</b> Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)	<b>V</b> <b>Coleslaw</b> Dahl de lentilles Macaronnis <b>Compote de pommes du Vigan (Poche)</b>	<b>Betteraves</b> <b>Label Rouge</b> <b>Jambon blanc</b> Purée de pommes de terre Verre de lait (bouteille) <b>Gâteau aux amandes MAISON</b>	Poisson pané et citron <b>Petits pois</b> Bleu à la coupe <b>Fruit de saison</b>
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
<b>V</b> Chili de haricots rouges <b>Label Rouge</b> <b>Riz</b> Camembert à la coupe Compote	<b>Label Rouge</b> <b>Rôti de dinde</b> <b>Flan de potiron</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> Emincé de veau à la parisienne <b>Brocolis à l'huile d'olive</b> <b>Fruit de saison</b>	Potage de légumes Marmite du pêcheur Pommes vapeurs Flan chocolat

### 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<sup>ème</sup> 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.