

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	<p><b>Concombres au fromage blanc</b> Macaronnis bolognaise de bœuf Tartare <b>Purée de fruits</b></p>	<p><b>V</b> <b>Salade verte</b> Ratatouille aux pois chiches <b>et Riz</b>  Emmental à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Cake aux olives maison</b> Beignets de calamars <b>Purée de courgettes</b> Fromage fouetté <b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<p>Maïs - betteraves</p> <p><b>V</b> <b>Omelette</b> <b>Carottes vichy</b>  <b>Saint Marcellin à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p> <b>Jambon blanc</b> Salade de pommes de terre marco polo Chanteneige Mousse au chocolat</p>	<p><b>Tomates</b> Rôti de veau Pennes au pesto Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de blé parisienne Poisson pané et citron <b>Haricots verts</b> Coulommiers à la coupe <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	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<p><b>Carottes râpées à la ciboulette</b></p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Tomates</b></p> <p><b>Raviolis à l'aubergine</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Gâteau de courgettes et chocolat maison</b></p>
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
<p><b>Salade de crudités</b> et dès de brebis (carottes, maïs, salade)</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Compote de pommes du Vigan (poche)</b></p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Roulé au fromage</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><b>Salade de haricots verts</b></p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Caviar d'aubergines sur toast</b></p> <p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
<p><b>Tomates-mozzarella</b></p> <p>Axoa de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p> <b>Sauté de poulet au thym</b></p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Chou blanc</b></p> <p>Galette de soja</p> <p><b>Duo de carottes et pommes de terre</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Congolais maison</b></p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p>Colin sauce safranée</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><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'ACTUALITÉ 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.