

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts en salade</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 de mâche aux pommes Bio </p> <p> Ravioles avec des épinards</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)</p>
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
<p>Salade de penne ravigote</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée d'hiver (champignons, haricots romano, pommes de terre)</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux et dés de brebis</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de strasbourg</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Salade de blé aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</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

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	Tartare aux fines herbes	Fruit de saison	Carottes râpées	Merlu sauce maître d'hôtel	Purée de potiron	Coulommiers à la coupe	Riz au lait	Salade de Maïs-thon	Rôti de porc à la moutarde	Haricots verts	Brie à la coupe	Compote	Quiche aux oignons Maison	Raviolis à l'emmental	Sauce tomate	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Lundi 23 Novembre		Mardi 24 Novembre		Jeudi 26 Novembre		Vendredi 27 Novembre													
<h2>SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS</h2>																			
Salade verte et dès d'emmental	Pot au feu et ses légumes	Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)	Coleslaw	Dahl de lentilles	Macaronnis	Saint Marcellin à la coupe	Compote de pommes du Vigan (Poche)	Betteraves	Jambon blanc	Purée de pommes de terre	Verre de lait (bouteille)	Gâteau au amandes Maison	Taboulé	Poisson pané et citron	Petits pois	Bleu à la coupe	Fruit de saison		
Lundi 30 Novembre		Mardi 1er Décembre		Jeudi 3 Décembre		Vendredi 4 Décembre													
V Carottes râpées au citron	Chili de haricots rouges	Riz	Camembert à la coupe	Crème dessert vanille	Salade de boulgour	Cordon bleu	Flan de potiron	Emmental à la coupe	Fruit de saison	Tapenade sur toast	Emincé de veau à la parisienne	Brocolis à l'huile d'olive	Chanteneige	Fruit de saison	Iceberg et Endives et billes de mozzarella	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^{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.