

Lundi 2 Novembre

Mardi 3 Novembre

Jeudi 5 Novembre

Vendredi 6 Novembre

Salade verte

Pizza au fromage

Haricots verts en salade

Salade de mâche aux pommes Bio

Tartiflette

Escalope viennoise

Colin sauce bourride



Petit suisse sucré

Purée de carottes

Riz aux petits légumes

avec des épinards

Vache picon

Camembert à la coupe

Fromage fouetté

Ananas au sirop

Fruit de saison

Fruit de saison

Pumpkim Pie (Tarte à la citrouille Maison)

Lundi 9 Novembre

Mardi 10 Novembre

Jeudi 12 Novembre

Vendredi 13 Novembre

Salade de pennes ravigote

Poêlée d'hiver

Duo de choux et dés de brebis

Salade de blé aux légumes

Poulet rôti

Couscous de boulettes de bœuf

Salade verte



Saucisse de strasbourg

Omelette

(champignons, haricots romano, pommes

et ses légumes de terre)

Lentilles

Carottes persillées

Cotentin

Emmental à la coupe

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos charcuteries sont 100% françaises.



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 Ingrédients :

1 pâte à tarte sablée

L'ACTUALITE DU MOIS

10 gr de crème fraiche 30% de matière grasse

240 ml de lait

1 œuf 60 gr de sucre

500 gr de butternut ou potiron

- 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 mélanae 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.

PUMPKIN PIE (tarte à la citrouille)

6. Cuire à 170°C pendant 40 minutes

régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camarque, labélisé IGP.

Nos pâtes: 95% sont produites en France, les

labélisées Bio sont produites par des entreprises



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.







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).

l'agriculture durable.

• 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 Quiche aux

oignons Maison

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

Raviolis à l'emmental Sauce tomate

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Lundi 23 Novembre

Mardi 24 Novembre

Jeudi 26 Novembre

Vendredi 27 Novembre



EMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS



Salade verte et dès d'emmental

Pot au feu

et ses légumes

Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)

Dahl de lentilles

Coleslaw

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

Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre



Carottes râpées au citron

Chili de haricots rouges



Camembert à la coupe

Crème dessert vanille

Mardi 1er Décembre

Salade de boulaour

Cordon bleu

Flan de potiron

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Jeudi 3 Décembre

Tapenade sur toast

Emincé de veau à la parisienne

Brocolis à l'huile d'olive

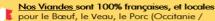
Chanteneiae Fruit de saison Iceberg et Endives et billes de mozzarella

Marmite du pêcheur

Pommes vapeurs

Flan chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS



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).

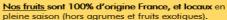


Nos filets de poissons sont 100% MSC,

issus de la pêche durable.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.





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 composantes 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.