

Notre prestation :

- Pain frais local, artisanal et BIO**
- Fruits & légumes frais de saison**
- Fruits et Légumes de saison exclusivement issus de l'agriculture biologique**
- Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique**
- Le bœuf est d'origine France et race à viande**
- Volailles Label Rouge**
- Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.**
- Poissons issus exclusivement de la pêche durable**
- Fromage AOP/AOC**
- Fromage à la coupe**
- Préparé dans notre cuisine**
- Produit Artisanal**
- Produit local**
- Menu Végétarien**
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique**

Bon appétit !

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Menu Bio	*** Semaine du développement durable ***		Menu Végétarien	
Menu Responsable Produits sous signe de qualité	Menu sans cuisson Economie des Ressources	Menu anti gaspi : Menu préféré des enfants	Menu végétarien Protection de la vie	Menu Préservation des ressources aquatique
Salade de pâtes à la grecque (Féta) Colombo de dinde Haricots verts à la ciboulette Pomme <i>Falafels de pois chiche</i>	Rôti de bœuf froid Taboulé à l'orientale Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Salade de tomates & mozzarella Steak haché de veau au jus Frites Compote de pomme & poire <i>Steak de céréales</i>	Concombres à la bulgare Cappelletti ricotta & épinards Yaourt aromatisé *	Salade verte & dés d'emmental Filet de poisson pané & citron Chou fleur béchamel Beignet choco-noisette <i>Tarte aux légumes</i>
lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
*** Semaine de la découverte : La courgette dans tous ses états ***				
Courgette en soupe froide	Courgette en plat veggie	Courgettes crues	Courgettes de couleur	Courgette en dessert
Gaspacho de courgettes Rôti de dinde au jus Petits pois mijotés Petit suisse nature & sucre <i>Omelette nature</i>	Curry de pois chiches & courgettes au lait de coco & Riz pilaf Gouda à la coupe Banane *	Courgettes râpées vinaigrette Chipolatas Ecrasé de pomme de terre Flan au chocolat <i>Couscous végétarien</i>	Bœuf bourguignon Duo courgettes jaunes & vertes Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Kaki <i>Pané fromager</i>	Pavé de merlu sauce curry & citron Coquillettes Montcadi à la coupe Gâteau choco courgette <i>Bolognaise végétarienne</i>
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Salade verte & Dés de mimolette Cordon bleu Carottes vichy Flan vanille nappé de caramel <i>Quiche au fromage</i>	Concombre à la ciboulette Sauté de veau marengo Polenta Fromage blanc nature & sucre <i>Galette de légumes</i>	Pâtes à la bolognaise Saint nectaire AOP à la coupe Raisin blanc <i>Lasagne végétarienne</i>	Menu végétarien & Bio Omelette roulée Haricots verts persillés Emmental à la coupe Ananas *	Tomates & mozzarella Pavé de colin à la bordelaise Gratin de brocolis Compote de pommes maison <i>Gratin de chou fleur & céréales</i>
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Menu Végétarien	MENU issu de l'agriculture biologique	Repas sympa entre amis		
Lasagnes aux légumes Cantal AOP à la coupe Pomme des Alpes *	Poulet rôti au jus Purée de panais & PDT Vache picon Poire <i>Nugget de blé</i>	Carottes râpées Boulette de bœuf à l'orientale Petits pois mijotés Mousse au chocolat <i>Boulettes de soja</i>	Salade verte & croûtons Sauté de taureau à la provençale Riz semi complet Yaourt nature & sucre <i>Tarte aux légumes</i>	Concombres vinaigrette Filet de poisson meunière Carottes sautées Semoule au lait <i>Pané fromager</i>
lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023			
Menu Végétarien	Menu de Halloween	<i>Menu Halloween</i>		
Salade de tomate & dés de brebis Dhal de lentilles corail, épinards Riz pilaf Banane *	Soupe de sorcière Doigts de sorcières ensanglantés Potiron écrasé Gâteau aux fourmis <i>Saucisse végétale</i>	<i>Potage crécy & emmental</i> <i>Saucisse de porc & ketchup</i> <i>Purée de potiron & PDT</i> <i>Gâteau aux vermicelles de chocolat</i>		

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.