

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Salade verte et dès d'emmental Raviolis de bœuf sauce tomate Mousse au chocolat	Pizza au fromage Curry de pois chiches et ses courgettes Edam Fruit de saison	Radis - beurre Emincé de bœuf parisien Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert praliné	Maïs-crudités Jambon blanc Brocolis mornay Crème anglaise <b>Gâteau aux marrons maison</b>	Carottes râpées Filet de hoki sauce bonne femme Tortis <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Fruit de saison
<b>Pique-nique salade froid</b>				
Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Gressins Emmental Mousse au chocolat	Quiche au fromage - tomates cerises Chips Edam Fruit de saison	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Emmental Crème dessert praliné	Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Edam Compote	Salade taboulé œuf Tomates cerises Emmental Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Gressins Yaourt à boire Fruit de saison - Madeleine	Sandwich thon Chips Edam <b>Compote à boire</b> - Fourré fraise	Pain Bagnat Gressins Emmental <b>Compote à boire</b> - cookies	Sandwich fromage Chips Yaourt à boire Fruit de saison - petit beurre	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Emmental <b>Compote à boire</b> - cookies
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
Pâté de volaille Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs) Gressins Fruit de saison - Madeleine	Vache qui rit Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Chips Compote - fourré fraise	Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Gressins Crème dessert chocolat UHT - cookies	Vache qui rit Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Chips Compote - petit beurre	Pâté de volaille Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - cookies

## 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 filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**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 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.



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 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Crêpe au fromage Emincé de porc basquaise Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de crudités (salade, chou blanc, radis) Bœuf gardian Pommes de terre rissolées Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade de farfalles ravigote Escalope de poulet à la moutarde Carottes persillées Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Quenelles sauce aurore Riz Camembert à la coupe Flan vanille	Salade de betteraves et dès de brebis Parmentier de merlu à la purée de potiron Pan cake au chocolat
<b>Pique-nique salade froid</b>				
Quiche au thon - tomates cerises Gressins Edam Fruit de saison	Salade taboulé poulet Chips Emmental Fromage blanc aromatisé	Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise) Gressins Edam Fruit de saison	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Tomates cerises Emmental Flan vanille	Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Gressins Edam Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Sandwich surimi Gressins Yaourt à boire Fruit de saison - Petit beurre	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Chips Emmental <b>Compote à boire - Cookies</b>	Sandwich fromage Gressins Edam <b>Compote à boire - Mini cake fraise</b>	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Yaourt à boire Fruit de saison - Cookies	Pain bagnat Gressins Edam <b>Compote à boire - Madeleine</b>
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
Pâté de saumon Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates) Gressins Crème dessert chocolat - Petit Beurre	Vache qui rit Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs) Chips Fruit de saison - Cookies	Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Compote - Mini cake à la fraise	Vache qui rit Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) Chips Fruit de saison - Cookies	Pâté de saumon Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Gressins Crème dessert chocolat - Madeleine

## NOS APPROVISIONNEMENTS

<b>Nos Viandes</b> sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes). <b>Nos charcuteries</b> sont 100% françaises.	<b>Nos pâtes</b> : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).	<b>Nos légumes frais</b> sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.	<b>Nos fruits</b> sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
<b>Nos filets de poissons</b> sont 100% MSC, issus de la pêche durable.	<b>100% de notre Riz</b> est de Camargue, labélisé IGP.	<b>Nous privilégions les fruits et légumes</b> issus de l'agriculture durable.	<b>Nos compotes</b> sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



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.