



## Nos engagements :

**Pain :**  
Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes sont d'origine France

**Boeuf :**  
Exclusivement Race à Viande

**Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage à la coupe

Fromage AOP / AOC 1 par semaine

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture

**BON APPETIT !**

*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.*

LUNDI 3 Octobre	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<b>*** Semaine du développement durable ***</b>			
<p>Menu Responsable Produits sous signe de qualité BIO</p>	<p>Menu Protection de la vie aquatique</p>	<p>Menu Anti-Gaspi Menus préférés des enfants</p>	<p>Menu sans cuisson Economie des Ressources</p>
<p><b>Menu issu de l'agriculture biologique</b></p> <p>Salade de pâtes BIO Poulet rôti BIO Haricots verts BIO à l'ail Camembert BIO Raisin blanc BIO</p>	<p>Carottes râpées &amp; vinaigrette Colin meunière Ratatouille (aubergines fraîches &amp; courgettes fraîches) Fromage blanc nature sucré Beignet pomme</p>	<p>Salade de tomates Hachis parmentier (pommes de terre fraîches) Vache qui rit Flan vanille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Rôti de porc Taboulé frais Petit suisse aux fruits Melon s/p : Paupiette de saumon sauce ciboulette</p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Chou fleur vinaigrette Blanquette de veau Polenta Lou Pastroun Poire</p>	<p>Salade de tomates mozzarella Cordon bleu Coquillettes Crème dessert vanille  s/p : Jambon de dinde</p>	<p><b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b></p> <p>Salade de pommes de terre BIO Omelette BIO fraîche nature Épinards BIO béchamel Yaourt nature sucré BIO Prune BIO</p>	<p>Melon charentais Colin sauce provençale Riz pilaf Rondelé nature Tartare aux herbes</p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<b>*** Semaine du goût : A la recherche de l'aliment perdu ... ***</b>			
<p>Céleri rémoulade au curry Sauté de taureau sauce inattendue Pommes vapeur persillées Fourme d'Ambert AOP Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de tomates &amp; vinaigrette Chipolatas Lentilles à l'indienne Tomme carline Compote maison épicée  s/p : Rôti de dinde au romarin</p>	<p><b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b></p> <p>Macédoine mayonnaise BIO Gratin de gnocchis aux épinards BIO Petit fondu BIO Salade de fruits frais BIO au sirop mystérieux</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'ancienne Colin pané Courgettes béchamel au cumin Fromage blanc et confiture de fraise Gâteau secret maison ...</p>