

Lundi 4 Novembre

Mardi 5 Novembre

Jeudi 7 Novembre

Vendredi 8 Novembre

Taboulé



Poulet rôti

Galette de soja



Petits pois

Picharon



Fruit de saison

Mélange de crudités farandole (salade, chou blanc, radis)

Bolognaise de lentilles

/

Tortis

Chanteneige

Mousse au chocolat



Coleslaw

Hot dog

Bâtonnets de mozzarella et pain Hot Dog

Frites



Yaourt sucré



Carrot cake maison

Salade de pommes de terre parisienne

Poisson pané et citron

Quenelles sauce aux oignons



Choux fleur à la crème

Edam

Fruit de saison



Lundi 11 Novembre

Mardi 12 Novembre

Jeudi 14 Novembre

Vendredi 15 Novembre

Férié

Salade verte

Boulettes de soja sauce curry

/

Semoule



Fourmette

Flan au caramel

Chou chinois



Emincé de bœuf basquaise

Chili de haricots rouges

Riz de camargue



Gouda



Fruit de saison



Carottes râpées et dès de brebis

Filet de merlu sauce échalote

Pois chiches sauce provençale

Pommes noisettes



Yaourt aromatisé



NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
 - Veau
 - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :

- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

Nos compotes

80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

L'ACTUALITE DU MOIS

RIZ DE CAMARGUE IGP

L'indication géographique protégée (IGP), est un label européen qui désigne des produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés à l'origine géographique du lieu de production, d'élaboration ou de transformation.

Le riz de Camargue proposé au menu est un riz IGP car la Camargue présente de nombreux avantages pour la culture du riz, qui est une plante aquatique nécessitant une température importante. A ces conditions naturelles vient s'ajouter la volonté de l'Homme de préserver son environnement et ses ressources, la Camargue étant classée « parc naturel ».
C'est là, le meilleur atout du riz de Camargue : son authenticité.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des alics d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 18 Novembre

Mardi 19 Novembre

Jeudi 21 Novembre

Vendredi 22 Novembre



SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS



Mélange farandole et emmental (salade, chou blanc, radis)

Parmentier

à la purée de potiron 
Parmentier de lentilles

Fromage blanc nature

Salade de maïs aux crudités

Omelette fraîche

 **Epinards mornay**

 Cabécou

 Fruit de saison

Betteraves vinaigrette

Jambon blanc

Pané de blé et épinards

Brocolis à la crème 

Verre de lait

Gâteau au cacao maison

Quiche au fromage maison

Colin sauce orientale

Petits pois

Galettes de légumes

Galettes saint Michel

 Compote de pommes du Vigan

Lundi 25 Novembre

Mardi 26 Novembre

Jeudi 28 Novembre

Vendredi 29 Novembre

Scarole

Steak haché au jus

Galette de soja

 **Haricots verts**

Petit moulé ail et fines herbes

Beignet au chocolat

Potage de légumes



Raviolis potiron-emental sauce crème

Bûche de chèvre à la coupe

 **Purée de poires**

Cervelas

Macédoine vinaigrette

 Emincé de veau sauce financière

Quenelles sauce mornay

 Pommes grenailles

 Coulommiers à la coupe

 Fruit de saison



Carottes râpées

Cari de merlu

Kochary

Riz

 Brique de brebis

Flan à la vanille 

Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
 - Veau
 - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :

- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

Nos compotes

80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

L'ACTUALITE DU MOIS

COMPOTE DU VIGAN



A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets, à déguster : la compote du Vigan d'Origine Cévennes, reconnue pour sa qualité, sa production locale et son respect de l'environnement. Ces compotes sont cuisinées avec des Pommes issues de vergers exclusivement situés dans les Cévennes gardoises, conduits en Production Fruitière Intégrée (PFI).

Ce type de production défend des fruits et légumes de haute qualité donnant priorité aux méthodes minimisant les effets secondaires et l'utilisation de produits agrochimiques, afin d'améliorer la protection de l'environnement et la santé humaine. Et, nous avons sélectionné un conditionnement collectif, en poche. Dans le cas d'une poche de 5 kg, 50 compotes seront servies soit 49 contenants en moins à la poubelle !

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des ajeas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Bonjour,

Voici les menus pour le mois de Novembre.

Vous y retrouverez les animations suivantes :

- Les Jeux Olympiques = SKATE BOARD (repas Etats Unis)



Coleslaw

Hot dog : à préparer par les enfants, vous recevrez par enfant :

1 pain hot dog prédécoupé (température ambiante, sachet de 6) : aucune préparation nécessaire

1 saucisse de Strasbourg : réchauffe nécessaire

1 dose de ketchup

Frites

Yaourt sucré

Carrot cake MAISON

- Eco évènement :



SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS



Lundi : fromage blanc nature → SEAU

Mardi : Cabécou → A DECOUPER

Jeudi : verre de lait → BOUTEILLE et Gâteau au cacao Maison → A DECOUPER

Vendredi : Galettes Saint Michel → EN PAQUET (2 par enfant)
et Compote de pommes du Vigan → EN POCHE ou BARQUETTE

Bonne réception et bonne lecture !