

Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Brie à la coupe Flan caramel	Crêpe au fromage Merlu sauce maître d'hôtel Gratin de brocolis Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf mexicain Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre	Cappelletti ricotta épinards sauce provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Hot dog de volaille maison Frites Gourmandise d'Halloween
Pique-nique salade froid				
Quiche au thon - tomates cerises Gressins Emmental Compote	Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Chips Edam Fruit de saison	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Tomates cerises Emmental Fruit de saison	Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise) Chips Edam Fruit de saison	Salade taboulé poulet Gressins Emmental Compote
Pique-nique sandwich froid				
Sandwich fromage Gressins Yaourt à boire Compote à boire BIO - Cake fraise	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Edam Fruit de saison - Madeleine	Sandwich thon Gressins Emmental Fruit de saison - Cookies	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Chips Yaourt à boire Fruit de saison - Petit beurre	Sandwich surimi Gressins Emmental Compote à boire BIO - Cake fraise
Pique-nique sac à dos				
Coupelle de morue Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates) Gressins Compote à boire BIO - Cake fraise	Vache qui rit Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs) Chips Fruit de saison - Madeleine	Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - Cookies	Vache qui rit Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) Chips Fruit de saison - Petit beurre	Coupelle de morue Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Gressins Crème dessert chocolat - Cake fraise

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.