

Lundi 31 Août

Mardi 1er Septembre

Mercredi 2 Septembre

Jeudi 3 Septembre

Vendredi 4 Septembre

## Bébés

<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>
---	---	--	--	---

## Moyens

<p>Filet de colin</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Macaronnis</p> <p><b>Moulinés d'épinards</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Brocolis persillés</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	--	---

## Grands

<p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Merlu sauce cari</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Macaronnis</p> <p>bolognaise de bœuf</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p><b>Brocolis persillés</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>V</b> Radis - beurre</p> <p>Ratatouille aux pois chiches</p> <p> <b>et Riz</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Cake aux olives maison</b></p> <p>Lamelles d'encornets persillés</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	--	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

0% de nitrites



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



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



**Nos huiles végétales** sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



**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.



**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**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 7 Septembre

Mardi 8 Septembre

Mercredi 9 Septembre

Jeudi 10 Septembre

Vendredi 11 Septembre

## Bébés

<p>Œuf dur</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>
---	--	---	--	--

## Moyens

<p>Œuf dur</p> <p>Carottes vichy</p> Riz <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Blé</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Potiron persillées</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	---	---

## Grands

<p>Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> Fruit de saison	<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Salade de blé parisienne</p> <p>Filet de hoki sauce vierge</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



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



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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 14 Septembre

Mardi 15 Septembre

Mercredi 16 Septembre

Jeudi 17 Septembre

Vendredi 18 Septembre

## Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Purée de pommes terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>
--	---	--	--	--

## Bœuf haché

<p>Bœuf haché</p> <p>Semoule</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Panais à la milanaise</b></p> <p>Emmental</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p><b>Moulinés d'épinards</b></p> <p><b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Raviolis à l'aubergine</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Gâteau de courgettes et chocolat maison</b></p>
---	--	--	--	---

## Carottes râpées à la ciboulette

<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres et dès de brebis</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Radis croque sel</p> <p>Bœuf marengo</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p><b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p>Salade d'avocat et tomates</p> <p>Colin à l'huile d'olives</p> <p><b>Raviolis à l'aubergine</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Gâteau de courgettes et chocolat maison</b></p>
--	---	---	--	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



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



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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 21 Septembre

Mardi 22 Septembre

Mercredi 23 Septembre

Jeudi 24 Septembre

Vendredi 25 Septembre

## Bébés

<p>Porc haché</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p><b>Cœuf dur</b></p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Boeuf haché</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>
---	--	--	--	--

## Moyens

<p>Porc haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Topinambour mornay</b></p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p><b>Cœuf dur</b></p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Patates douces</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boeuf haché</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Potirons à la crème</b></p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	--	--	---

## Grands

<p>Chou chinois</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Escalope de dinde</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Artichautade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	--	--	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



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



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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 28 Septembre      Mardi 29 Septembre      Mercredi 30 Septembre      Jeudi 1er Octobre      Vendredi 2 Octobre


**Bébés**

<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	---	--

**Moyens**


<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Blé</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Pennes</p> <p><b>Panais à la crème</b></p> <p>Tartare aux herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de porc</p> <p><b>Duo de carottes et pommes de terre</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p> Riz</p> <p><b>Aubergines gratinées</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	--	--


**Grands**


<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Axoia de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde au thym</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cœur de palmier</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pennes</p> <p>Tartare aux herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis - beurre</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>Duo de carottes et pommes de terre</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Colin sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	---	---	---


**NOS APPROVISIONNEMENTS**


**0% de nitrites**


 Nos viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).


 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).


 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.


 Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

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

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

 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.

 Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.

 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.