



- Nos engagements :**
- Pain :** Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
 - Produits issus de l'agriculture biologique**
 - Produit IGP indication géographique**
 - Haute valeur environnementale**
 - Toutes les viandes sont d'origine France**
 - Boeuf :** Exclusivement Race à Viande
 - Produits Label rouge**
 - Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche
 - Produit local**
 - Préparé dans notre cuisine**
 - Produit Artisanal**
 - Fromage à la coupe**
 - Fromage AOP / AOC 1 par semaine**
 - Fruits et légumes : Frais**
 - Produit végétarien**
 - Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture**

lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
<p>*** Menu de la rentrée ***</p> <p>Spaghetti à la bolognaise Vache picon Melon</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées Omelette préparée par nos chefs Haricots verts sautés Purée de pommes préparée sur notre cuisine</p>	<p>Filet de poisson meunière & citron Riz de camargue IGP & HV sautés Saint Nectaire AOP à la coupe Pêche</p>	<p>Concombres sce crème ciboulette Tajine de veau au citron Courgettes & semoule Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade Iceberg & dés d'emmental Pavé de merlu sauce vierge Carottes persillées Cake aux pépites de chocolat préparé sur notre cuisine</p>
<p>lundi 9 septembre 2024</p> <p>Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Tomme de l'Ubaye Prunes</p>	<p>mardi 10 septembre 2024</p> <p>Tranche de pastèque Nuggets de volaille Petits pois mijotés Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>mercredi 11 septembre 2024</p> <p>Gardiane de Taureau Semoule Camembert à la coupe Nectarine</p>	<p>jeudi 12 septembre 2024</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Tomate croq' sel Cappelletti aux 4 fromages en sauce tomate Yaourt nature & sucre</p>	<p>vendredi 13 septembre 2024</p> <p>La Ciotat fait son cinéma Menu de l'Eden théâtre</p> <p>Salade de riz farendole Filet de poisson frais sauce nantua Poêlée de légumes du soleil Crème dessert & Pop corn caramélisés</p>
<p>lundi 16 septembre 2024</p> <p>Cuisse de poulet rôtie LBR Coquillettes Carline de l'Ubaye à la coupe Pêche</p>	<p>mardi 17 septembre 2024</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Croquant de concombres & emmental Aubergines à la parmesane Riz pilaf Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>mercredi 18 septembre 2024</p> <p>Rôti de dinde LBR & ketchup Penne Rigate Rondelé aux noix Pastèque</p>	<p>jeudi 19 septembre 2024</p> <p>Salade de tomates Boeuf mode Carottes persillées & gratin dauphinois Yaourt nature & sucre</p>	<p>vendredi 20 septembre 2024</p> <p>Tranche de Melon Filet de lieu sauce citron Ratatouille à la niçoise & ébli Gâteau marbré</p>
<p>lundi 23 septembre 2024</p> <p>Menu Responsable Produits sous signe de qualité BIO</p>	<p>mardi 24 septembre 2024</p> <p>Menu anti gaspi: Menu préféré des enfants</p>	<p>mercredi 25 septembre 2024</p> <p>Menu sans cuisson Economie des Ressources</p>	<p>jeudi 26 septembre 2024</p> <p>Menu Végétarien Protection de la vie</p>	<p>vendredi 27 septembre 2024</p> <p>Menu Préservation des ressources aquatiques</p>
<p>Duo de poisson sauce crème & herbes Pommes de terre vapeur Cantal AOP à la coupe Banane</p>	<p>Salade verte & croutons Daube de boeuf provençale Polenta Yaourt nature & sucre</p>	<p>Rôti de porc & mayonnaise Salade de tomates & haricots verts Tomme blanche à la coupe Pomme des Alpes IGP</p>	<p>Tranche de pastèque & fêta Couscous végétarien aux légumes pois chiches & semoule Raisins noirs</p>	<p>Filet de poisson pané & citron Courgettes à l'ail & PDT sautées Montcadi à la coupe Flan chocolat</p>

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.