

Nos engagements :

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Produit IGP indication géographique protégée

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

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit végétarien

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

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<p>Céleri rémoulade Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Fromage frais aux fruits</p>	<p>Gratin de saumon Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc</p>	<p>REPAS FROID Salade de tomates Rôti de bœuf & ketchup Taboulé préparé dans notre cuisine Fromage blanc & sucre</p>	<p>Menu végétarien Concombres à la bulgare Nuggets de lentille corail Epinards à la crème Yaourt aromatisé</p>	<p>Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale & Riz 30% Montcadi à la coupe Banane</p>
lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<p>Radis roses & beurre doux Cordon bleu Farfalles & râpé Flan chocolat</p>	<p>Bœuf Bourguignon Petits pois mijotés Emmental à la coupe Kiwi</p>	<p>Filet de lieu & épices douces Carottes vichy Cantal AOP à la coupe Raisins blancs</p>	<p>Menu Végétarien Carottes râpées Omelette roulée BIO préparée dans notre cuisine Frites Yaourt nature & sucre</p>	<p>Salade de tomates Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts persillés & Riz 30% Purée de pommes préparée dans notre cuisine</p>
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Semaine de la découverte du goût "Courges & Champignons"				
<p>Menu végétarien Raviolis potimarron & emmental en sauce tomate Camembert à la coupe Poire</p>	<p>Potimarron en accompagnement Carottes râpées Sauté de veau à la forestière Crumble de potimarron & PDT Yaourt nature & sucre</p>	<p>Butternut en entrée Velouté de butternut & Kiri Cuisse de poulet LBR sauce chasseur Tortis Pomme</p>	<p>Champignons en sauce Boulettes de bœuf sauce champêtre Semoule Lou pastroun de l'Ubaye à la coupe Salade de fruits</p>	<p>Citrouille sucrée Salade verte & dés de quoda Coeur de merlu sauce citron Brocolis sautés & Riz 30% Gâteau à la citrouille préparé dans notre cuisine</p>
lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
<p>Concomres vinaigrette Lasagnes à la bolognaise préparées dans notre cuisine Flan vanille</p>	<p>Menu Végétarien Riz à la mexicaine (Haricots rouges, poivrons, sauce tomate & riz basmati) Tartare nature Ananas</p>	<p>Salade d'endives & bleu Rôti de porc HVE à la diable Bouquet de légumes Gâteau préparé dans notre cuisine</p>	<p>Sauté de bœuf à la provençale Boulgour Edam à la coupe Poire</p>	<p>Poisson aioli & Légumes aioli Saint Nectaire AOP à la coupe Banane</p>
lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	vendredi 1 novembre 2024
<p>Carottes râpées Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail & Pâtes Yaourt aromatisé</p>	<p>Menu végétarien Gratin de gnocchis épinards & parmesan Gouda à la coupe Salade de fruits</p>	<p>Rôti de dinde LBR au jus Gratin de chou-fleur avec PDT Pont l'évêque AOP à la coupe Orange</p>	<p>Repas d'Halloween Salade à la bave de crapaud (Salade verte, vinaigrette à l'orange & dés de mimolette) Cerveau de dragon sanglante (boulette de bœuf Bio & ketchup) Ecrasé de démons (patate douce & PDT) Gâteau à la batterave préparé sur notre cuisine</p>	FERIE