

Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 octobre
 Chili con carne  <b>Riz de camargue</b> Edam Fruit de saison Pain	Salade de tomates  Saucisse de Toulouse Lentilles  <b>Yaourt sucré</b> Pain	Tarte au thon Hoki à l'huile d'olive Courgettes sautées  <b>Melon</b> Pain	 Sauté de dinde Aubergines gratinées  <b>Saint paulin</b> Clafoutis Pain
<b>SEMAINE DU GOÛT</b>			
Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Tajine d'agneau aux pruneaux et sa semoule Coulommier à la coupe  <b>Raisin</b> Pain	 <b>Salade de blé et crudité</b> Gratin de poisson Carottes vichy Yaourt à boire Pain	Quiche aux fanes de carottes  Bœuf aux olives  <b>Riz pilaf</b> Nashi Pain	 Poulet au fenouil Purée de patates douces  <b>Edam</b> Terrine de pain perdu Pain

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

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

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**Nos féculents :**

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

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

**Les fruits et légumes**  
frais, de saison et issus de l'agriculture durable ou biologique sont privilégiés.

**Nos compotes :**  
sont fabriquées **localement** (Vaucluse)

Nos pâtisseries sucrées et salées sont réalisées de manière artisanale par notre chef pâtissier. Nos crudités et légumes de saison de provenance locale sont lavés et épluchés dans l'atelier de "Délices et Vitamines" sur le MIN de Cavaillon (légumerie et pâtisserie)

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

 <p><b>Macaronade</b> de bœuf</p>  <p>Pont l'Eveque à la coupe</p> <p>Poire</p> 	<p>Pizza</p>  <p>Médaille de merlu</p> <p>Haricots beurrés</p>  <p><b>Crème dessert</b></p>	 <p><b>Salade verte</b></p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gâteau marbré</p> 	 <p>Ragoût de porc</p>  <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p>  <p>Kiri</p> <p>Ananas au sirop</p>
<p>Pain</p>	<p>Pain</p>	<p>Pain</p>	<p>Pain</p>

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

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

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

## NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos féculents :**

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

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

**Les fruits et légumes**  
frais, de saison et issus de l'agriculture durable ou biologique sont privilégiés.

**Nos compotes :**  
sont fabriquées **localement** (Vaucluse)

Nos pâtisseries sucrées et salées sont réalisées de manière artisanale par notre chef pâtissier. Nos crudités et légumes de saison de provenance locale sont lavés et épluchés dans l'atelier de "Délices et Vitamines" sur le MIN de Cavillon (légumerie et pâtisserie)

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

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.

Nous travaillons avec des produits sélectionnés et pouvant occasionner des allergies d'approvisionnement.