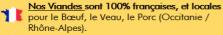


#### NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos charcuteries sont 100% françaises.

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

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



Nos filets de poissons sont 100% MSC,

issus de la pêche durable.

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

Nous privilégions <u>les fruits et légumes</u> 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.

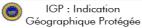


## RIZ DE CAMARGUE IGP Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique





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 • Certaines paries et parie d'actor).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



# LE MÉNU DE MON



#### Lundi 15 Mars

Salade de pommes de terre parisienne

Cordon bleu

**Brocolis** mornay

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

#### Lundi 22 Mars

Salade verte

Potée à la tarbaise

(saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)

Fromage fouetté

Liégeois vanille

#### Mardi 16 Mars

Pâté de campagne

Spaghettis

à la bolognaise

Gouda

Fruit de saison

#### Jeudi 18 Mars

Salade de pousses d'épinards et pommes aranny

Parmentier de lentilles corail

à la purée de carottes

Saint Môret

Gâteau de betteraves - chocolat Maison

#### Vendredi 19 Mars

Radis-Beurre

Marmite du pêcheur

Semoule

Bûche de chèvre à la coupe

Ananas au sirop

Vendredi 26 Mars

#### Mardi 23 Mars

Salade de pennes andalouse

Filet de merlu sauce maître d'hôtel

Poêlée de légumes

(pommes de terre, carottes, navets, poireaux, oignons)



Pont l'évêque à la coupe

Fruit de saison Mardi 30 Mars

#### Jeudi 25 Mars

Salade de boulaour

Poulet rôti

#### Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

Compote de pommes du Vigan (poche) Jeudi 1er Avril

Riz

Tapenade sur toast

Dhal de lentilles

Emmental à la coupe

Fruit de saison

#### Lundi 29 Mars

Mélange de crudités et dés de brebis (salade, choux rouges, maïs)

Emincé de bœuf mexcain

Pommes noisettes

Fromage blanc nature (seau) et sucre

V

Salade de farfalles aux légumes

Wok de riz et pois chiches

aux carottes

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

### Salade verte

Emincé de porc sauce au miel

Patates douces

Edam

Crème dessert chocolat

## Vendredi 2 Avril

Salade de Maïs-thon

Bâtonnets de colin

Purée de légumes

Coulommiers à la coupe

Gâteau à la noix de coco Maison

#### NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos charcuteries sont 100% françaises.

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 filets de poissons sont 100% MSC,

issus de la pêche durable.

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

Nous privilégions <u>les fruits et légumes</u> 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.

#### L'ACTUALITE DU MOIS

super-

DE NOS ASSIETTES



## Au dessert, le gâteau de betteraves chocolat fait maison!



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.