

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<p>Salade verte</p> <p>Filet de merlu sauce polynésienne (curry, Lait de coco, tomate, jus de citron, ail et oignons)</p> <p>Purée de patates douces </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Salade de fruits exotiques (dés de mangue et dés ananas)</p>	<p>REPAS POLYNÉSIE </p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Emincé bœuf à la parisienne</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Choux fleurs Mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Raviolis au tofu </p> <p>sauce tomate</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
• Bœuf
• Veau
• Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vauduse
- 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 Torri BIO de Savoie

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

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.


Nos légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, polimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITÉ DU MOIS

LABEL BIO

 Label européen  Label « officiel » français.

Ces deux logos sont officiels. Ils attestent que les produits sont issus de l'agriculture biologique et répondent au même cahier des charges. Simplement, le logo AB est plus connu en France.

Le label repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

Les cultures sont garanties sans pesticides, ni autres traitements chimiques de synthèse, sans OGM.

Le bien-être animal est respecté : transport, conditions d'élevage (densité minimale et plein air) et d'abattage.

Et, le BIO, c'est plus encore : il prend en compte le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.