



60,72% de bio en 2018 dont 78,52% de bio/local















































































# MENU DU FOYER CLUB

## Septembre 2020

(menu pouvant être modifié en fonction des approvisionnements)

Un Plus Bio



Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<p><b>BONNE RENTRÉE</b></p>	<p>Salade de (lentilles ) au dés Fromage Spaghettis du chef/râpé maison (sauce végétale ) Gâteau aux fruits</p>	<p>(Tomates ) en vinaigrette Bœuf  aux oignons Crèmeux de (polenta ) Au fromage local  Melon </p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Concombre  sauce blanche Filet de poisson beurre blanc Riz 1/2 complet  Tome des Chalets  Pastèque </p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Radis à croquer Blanquette de dinde Gratin de pâtes 1/2 complet  Bleu de St Véran  Prunes </p>	<p>Tomates  /mozzarella Chili Sin Carne  Avec sa sauce vege  Riz  1/2 complet au (citron ) Gâteau de (semoule ) du chef Au caramel</p>	<p>Tartinade de Houmous du chef Filet de poisson Carottes  au four Tome du Pré la Combe  Melon </p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Betterave  crue au miel (Saucisse ) de Strasbourg Purée de (p de terre ) Fromage blanc fermier  Au Rapadura </p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Salade indienne riz  1/2 comp Poulet émincé Gratin de (courgettes ) Tome de l'izoard  Raisin blanc </p>	<p>Concombre  sauce yaourt Pâtes asiatiques aux champignons noirs et (tofu ) Gâteau doré au citron  et pois chiche</p>	<p>Carpaccio de tomates  Colombo de (Porc ) Riz 1/2 complet  Fromage blanc fermier  Confiture de framboise </p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Taboulé du chef Poisson curry/coco Gratin épinards/ sarrasin  Bi-couche fermier  À la myrtille</p>
Lundi 21 bio/local	Mardi 22 bio/local	Mercredi 23 bio/local	Jeudi 24	Vendredi 25 bio/local
<p>Céleri rémoulade  Bœuf  aux olives  Gratin de potimarron  Fromage blanc fermier  Au miel des Hautes-Alpes </p>	<p>Mix de lentilles  tomates  Crèmeux de (polenta ) légumes au bleu de Puy St Pierre  Gâteau au (yaourt ) aux pommes  d'ici</p>	<p>Carottes râpées  sauce à l'ail Saucisette de chez Rostain  Purée de Pt de terre  Yaourt fermier bio du 05  Poire </p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Betteraves crues  Roti de porc  à la moutarde  Gratin de poireaux/pdt  Tome de l'izoard  Raisin </p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2 octobre
<p>Haricots verts en salade Poulet au jus et (olives ) Pâtes 1/2 complètes  Yaourt fermier Bi-couche  crème de marron</p>	<p>Salade verte  Hachis Parmentier au haché Végétal  et son râpé maison Brownie du chef aux éclats de noisettes maison</p>	<p>Râpée de chou  sauce du chef Gratiné de poisson Boullgour 1/2 complet  Fontu de la Durance  Raisin </p>	<p><b>FERMÉ</b></p>	<p>Salade verte  Daube provençale (bœuf ) Gratin Dauphinois (PdT ) Tome de Rochebrune  Pomme </p>

VICTOIRES DES CANTINES REBELLES 2017



Produit Issu de l'agriculture biologique

Produit issu de la filière locale

Produit issu du commerce équitable

Vinaigrette maison, avec des huiles végétales bio

Recette livre « Je veux manger comme à la cantine bio »

En Italie le fait maison

Liste des allergènes sur le site de la Ville :