

Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	Vendredi 8 Juillet
				<p>Salade niçoise</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 11 Juillet	Mardi 12 Juillet	Mercredi 13 Juillet	Jeudi 14 Juillet	Vendredi 15 Juillet
<p>V Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pastèque</p>	<p>FETE FORAINE</p> <p>Melon</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crêpe chocolat noisette</p>	<p>Mais-thon</p> <p>R Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>	<p>Filet de merlu sauce colombo</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes** sont 100% françaises, et **locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
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 légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- 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.
- Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nous privilégions les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



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.

Lundi 18 Juillet	Mardi 19 Juillet	Mercredi 20 Juillet	Jeudi 21 Juillet	Vendredi 22 Juillet
<p>Concombres</p> <p>Burritos de chili con carné</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>V</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de penne au thon</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Carottes à l'orange</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Cake petits pois chèvre maison</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 25 Juillet	Mardi 26 Juillet	Mercredi 27 Juillet	Jeudi 28 Juillet	Vendredi 29 Juillet
<p>R</p> <p>Emincé de dinde basquaise</p> <p>Haricots verts à l'origan</p> <p>AOP</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade verte</p> <p>R</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre marco polo</p> <p>Merguez</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pastèque</p>	<p>CARNAVAL</p> <p>VENISE</p> <p>Tomates V</p> <p>Cappelletis</p> <p>ricotta - épinards</p> <p>Tarte Nocciolata Maison</p>	<p>Maïs - crudités</p> <p>Moussaka maison</p> <p>AOP</p> <p>Riz</p> <p>Compote</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

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

Nous privilégions les fruits et légumes 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.



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.