



LUNDI 2 AOÛT	MARDI 3 AOÛT	MERCREDI 4 AOÛT	JEUDI 5 AOÛT	VENDREDI 6 AOÛT	SAMEDI 7 AOÛT	DIMANCHE 8 AOÛT
Fonds d'artichauts  Galopin de veau Pennes au pesto Carottes persillées  Chantailou Fruit de saison	Poivrons marinés  Colin sauce basilic Aubergines à la tomate Riz  Bleu Fruit de saison	Salade de crudités Emincé de dinde mexicain Semoule Haricots beurre  Saint Môret Yaourt nature	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Courgettes à la provençale Gnocchis  Tomme blanche Fruit de saison	Melon  Saumon sauce oseille Riz Fondue de poireaux  Petit moulé nature Petit suisse nature	Concombres  Omelette au fromage Fenouil à la tomate Blé  Gouda Fruit de saison	Radis  Gardianne de taureau Purée de pommes de terre Céleris braisés  Saint Nectaire Compote
Potage de tomates	Potage de céleris	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de brocolis	Potage de carottes	Potage de lentilles	Velouté de courgettes
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Faisselle

LUNDI 9 AOÛT	MARDI 10 AOÛT	MERCREDI 11 AOÛT	JEUDI 12 AOÛT	VENDREDI 13 AOÛT	SAMEDI 14 AOÛT	DIMANCHE 15 AOÛT
Sardine à l'huile  Escalope de poulet sauce safranée Poêlée printanière Pommes de terre  Pavé demi sel Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Riz Courgettes à l'huile d'olive  Emmental Compote	Feuilles d'épinards en salade  Poulet rôti Carottes à l'huile d'olive Polenta  Brie Fruit de saison	Concombres  Paleron de bœuf Purée de patates douces Choux fleurs persillés  Tartare Yaourt nature	Melon  Hoki sauce vierge Haricots verts au paprika Gnocchis  Vache Picon Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Colombo de porc Boullgour Epinards à la crème  Brebicrème Petit suisse nature	Œuf dur  Rôti de veau Ratatouille Riz  Mimolette Compote
Velouté Dubarry	Potage de tomates	Soupe de poisson	Velouté de blettes	Potage de légumes	Potage de julienne de légumes	Velouté de laitue
Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature

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, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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

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 de produits sélectionnés.



LUNDI 16 AOÛT	MARDI 17 AOÛT	MERCREDI 18 AOÛT	JEUDI 19 AOÛT	VENDREDI 20 AOÛT	SAMEDI 21 AOÛT	DIMANCHE 22 AOÛT
Carottes râpées	Concombre	Salade de crudité	Salade d'avocats-tomates	Poivrons marinés	Melon	Tomates
Lasagnes à la bolognaise	Omelette	Galopin de veau sauce bleu	Caille rôtie	Merlu sauce cari	Paleron de bœuf	Côte de porc au jus
Haricots verts persillés	Courgettes au fromage frais	Haricots blancs	Tian de légumes	Polenta	Pommes de terre boulangère	Blettes à la Fourme
Tomme blanche	Riz	Fenouils braisés	Cantal	Haricots beurre	Jardinière de légumes	Gnocchis
Faisselle	Cotentin	Sint Paulin	Petit suisse nature	Camembert	Carré frais	Croix de Malte
	Fruit de saison	Fromage blanc nature		Fromage blanc nature	Compote	Compote
Soupe à l'oignon	Velouté de brocolis	Potage de céleris	Velouté de laitue	Potage de tomates	Velouté de courgettes	Velouté d'épinards
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature

LUNDI 23 AOÛT	MARDI 24 AOÛT	MERCREDI 25 AOÛT	JEUDI 26 AOÛT	VENDREDI 27 AOÛT	SAMEDI 28 AOÛT	DIMANCHE 29 AOÛT
Sardine à l'huile	Tomates vinaigrette	Salade pommes de terre méditerranéenne	Salade verte	Cœur de palmier	Mesclun	Radis
Rôti de dinde	Rougail de saucisse	Bœuf braisé	Steak haché sauce poivre	Filet de hoki sauce vierge et ses légumes	Moussaka	Paupiette de veau
Ratatouille	Riz	Courgettes provençale	Pennes			Gratin dauphinois
Boulgour	Brocolis à l'huile d'olive	Polenta	Blette Mornay	Tomme noire	Emmental	Haricots romano
Tartare	Gouda	Chantailou	Pavé demi sel	Fruit de saison	Fruit de saison	Six de Savoie
Fruit de saison	Petit suisse nature	Compote	Yaourt nature			Fromage blanc nature
Velouté Dubarry	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de julienne de légumes	Potage de tomates	Potage de légumes	Velouté de blettes	Soupe de poisson
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt à la grecque

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, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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

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 de produits sélectionnés.



LUNDI 30 AOÛT	MARDI 31 AOÛT	MERCREDI 1 SEPTEMBRE	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE	SAMEDI 4 SEPTEMBRE	DIMANCHE 5 SEPTEMBRE
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poulet rôti Gnocchis Piperade de légumes</p> <p>Camembert Compote</p>	<p>Radis</p> <p>Omelette Haricots verts Macaronis</p> <p>Rondelé Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulette de bœuf sauce pizzaiolo Polenta Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Vache Picon Yaourt nature</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Raviolis à l'aubergine</p> <p>Edam Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur Riz Choux fleurs Mornay</p> <p>Chanteneige Petit suisse nature</p>	<p>Feuilles d'épinards</p> <p>Côte de porc Fondue de poireaux Blé</p> <p>Boursin Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise Tagliatelles Aubergines à la parmesane</p> <p>Saint Paulin Compote</p>
Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Potage de carottes	Potage de céleris	Velouté de courgettes	Potage de tomates	Velouté de laitue
Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle

#### 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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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

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 de produits sélectionnés.