



LUNDI 2 AOÛT	MARDI 3 AOÛT	MERCREDI 4 AOÛT	JEUDI 5 AOÛT	VENDREDI 6 AOÛT	SAMEDI 7 AOÛT	DIMANCHE 8 AOÛT
Tapenade sur toast  Andouillette Pennes au pesto  Chantailou Fruit de saison	Salade de pommes de terres au légumes  Colin sauce basilic Aubergines à la tomate  Bleu Fruit de saison	Salade de crudités  Emincé de dinde mexicain Semoule  Saint Môret Crème dessert chocolat	Pizza au fromage  Rôti de bœuf Courgettes à la provençale  Tomme blanche Fruit de saison	Melon  Saumon sauce oseille Riz  Petit moulé nature Liégeois vanille	Quiche aux oignons  Omelette au fromage Fenouil à la tomate  Gouda Fruit de saison	Radis – beurre  Gardianne de taureau Purée de pommes de terre  Saint Nectaire Pâtisserie
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 sucré	Marron Suisse	Flan caramel	Crème renversée	Mousse au citron	Petits suisses aromatisés	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  Quenelles sauce safranée Poêlée printanière  Pavé demi sel Fruit de saison	Salade verte  Emincé de bœuf à l'indienne Riz  Emmental Compote	Taboulé  Poulet rôti Carottes à l'huile d'olive  Brie Fruit de saison	Concombres  Merguez Purée de patates douces  Tartare Yaourt aux fruits	Salade de farfalles au pesto  Hoki sauce vierge Haricots verts au paprika  Vache Picon Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Colombo de porc Boullgour  Brebicrème Mousse au citron	Salade de pois chiches au cumin  Rôti de veau Ratatouille  Mimolette Pâtisserie
Velouté Dubarry	Potage de tomates	Soupe de poisson	Velouté de blettes	Potage de pois cassés	Potage de julienne de légumes	Velouté de laitue
Petits suisses sucrés	Liégeois chocolat	Fromage blanc sur coulis de fruits	Riz au lait	Flan vanille	Fromage blanc nature	Crème dessert chocolat

## 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	Rosette	Salade de crudité	Salade d'avocats-tomates	Poivrons marinés	Melon	Soupe au pistou
Lasagnes à la bolognaise	Quiche au fromage Courgettes râpées	Galopin de veau sauce bleu Haricots blancs	Caille rôtie Tian de légumes	Merlu sauce cari Polenta	Paleron de bœuf Pommes de terre boulangère	Côte de porc au jus Blettes à la Fourme
Tomme blanche Faisselle	Cotentin Fruit de saison	Sint Paulin Mousse au chocolat	Cantal Yaourt gourmand d'ananas passion	Camembert Flan caramel	Carré frais Cocktail de fruits au sirop	Croix de Malte Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Velouté de brocolis	Potage de céleris	Velouté de laitue	Potage de tomates	Velouté de courgettes	Velouté d'épinards
Liégeois vanille	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Marron Suisse	Yaourt sucré	Crème dessert café	Fromage blanc aromatisé

LUNDI 23 AOÛT	MARDI 24 AOÛT	MERCREDI 25 AOÛT	JEUDI 26 AOÛT	VENDREDI 27 AOÛT	SAMEDI 28 AOÛT	DIMANCHE 29 AOÛT
Salade de lentilles aux légumes	Tomates vinaigrette	Salade pommes de terre méditerranéenne	Salade verte	Cœur de palmier	Taboulé	Radis
Rôti de dinde Ratatouille	Rougail de saucisse Riz	Bœuf braisé Courgettes provençale	Steak haché sauce poivre Pennes	Aïoli de colin et ses légumes	Moussaka	Paupiette de veau Gratin dauphinois
Tartare Fruit de saison	Gouda Crème dessert vanille	Chantailou Compote	Pavé demi sel Yaourt aromatisé	Tomme noire Fruit de saison	Emmental Fruit de saison	Six de Savoie Pâtisserie
Velouté Dubarry	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de julienne de légumes	Potage de tomates	Potage de pois cassés	Velouté de blettes	Soupe de poisson
Yaourt aux fruits	Fromage blanc sucré	Crème dessert chocolat	Crème renversée	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	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
Tomates vinaigrette  Poulet rôti Gnocchis  Camembert Compote	Crêpe au fromage  Omelette Haricots verts  Rondelé Fruit de saison	Salade verte  Boulette de bœuf sauce pizzaïolo Polenta  Vache Picon Flan vanille	Œuf dur mayonnaise  Raviolis à l'aubergine  Edam Fruit de saison	Concombres vinaigrette  Marmite du pêcheur Riz  Chanteneige Liégeois chocolat	Pois chiches en salade  Croque-monsieur Fondue de poireaux  Boursin Fruit de saison	Melon  Emincé de bœuf basquaise Tagliatelles  Saint Paulin Île flottante
Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Potage de carottes	Potage de céleris	Velouté de courgettes	Potage de tomates	Velouté de laitue
Mousse au chocolat	Semoule au lait	Fromage blanc nature	Petits suisses aromatisés	Yaourt sucré	Crème dessert café	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.