



LUNDI 2 AOÛT	MARDI 3 AOÛT	MERCREDI 4 AOÛT	JEUDI 5 AOÛT	VENDREDI 6 AOÛT	SAMEDI 7 AOÛT	DIMANCHE 8 AOÛT
Salade de lentilles Galopin de veau Carottes persillées Riz au lait Fruit de saison	Salade de pommes de terres au légumes Colin sauce basilic Aubergines à la tomate Petit suisse nature Fruit de saison	Salade de crudités Emincé de dinde mexicain Semoule Compote Crème dessert chocolat	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Courgettes à la provençale Semoule au lait Fruit de saison	Melon Saumon sauce oseille Riz Compote Liégeois vanille	Concombres Omelette Fenouil à la tomate Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Radis Gardianne de taureau Purée de pommes de terre Compote 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
Céleris râpés Escalope de poulets sauce safranée Poêlée printanière Mousse au citron Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Riz Fromage blanc aromatisé Compote	Taboulé Poulet rôti Carottes à l'huile d'olive Crème dessert au café Fruit de saison	Concombres Paleron de boeuf Purée de patates douces Compote Yaourt aux fruits	Melon Hoki sauce vierge Haricots verts au paprika Petit suisse sucré Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colombo de porc Boullgour Compote Mousse au citron	Salade de pois chiches au cumin Rôti de veau Ratatouille Compote 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	Concombres	Salade de crudité	Salade d'avocats-tomates	Poivrons marinés	Melon	Soupe au pistou
Lasagnes à la bolognaise	Omelette Courgettes à l'huile d'olive	Galopin de veau au jus 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
Compote Faisselle	Fromage blanc sucré Fruit de saison	Compote Mousse au chocolat	Compote Yaourt gourmand d'ananas passion	Compote Flan caramel	Fromage blanc nature Cocktail de fruits au sirop	Compote 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	Poivrons marinés	Salade verte	Cœur de palmier	Taboulé	Radis
Rôti de dinde Ratatouille	Sauté de porc au jus Riz	Bœuf braisé Courgettes provençale	Steak haché au jus Pennes	Filet de hoki sauce vierge colin et ses légumes	Moussaka	Paupiette de veau Gratin dauphinois
Marron suisse Fruit de saison	Compote Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé Compote	Compote Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat Fruit de saison	Flan caramel Fruit de saison	Compote 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  Yaourt nature Compote	Radis  Omelette Haricots verts  Petits suisses sucrés Fruit de saison	Salade verte  Boulette de bœuf sauce pizzaiolo Polenta  Compote Flan vanille	Œuf dur  Raviolis à l'aubergine  Marron suisse Fruit de saison	Concombres vinaigrette  Marmite du pêcheur Riz  Compote Liégeois chocolat	Pois chiches en salade  Côte de porc au jus Fondue de poireaux  Petit suisse nature Fruit de saison	Melon  Emincé de bœuf basquaise Tagliatelles  Compote 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.