



LUNDI 2 AOÛT	MARDI 3 AOÛT	MERCREDI 4 AOÛT	JEUDI 5 AOÛT	VENDREDI 6 AOÛT	SAMEDI 7 AOÛT	DIMANCHE 8 AOÛT
<p>Potage de tomates</p> <p>Poulet rôti Chous fleurs Mornay</p> <p>Cocktail de fruits de saison</p>	<p>Potage de céleris</p> <p>Galette de soja Flageolets</p> <p>Faisselle</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Bœuf braisé Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Steak haché de porc à la moutarde Polenta</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Potage de carottes</p> <p>Cordon bleu Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de lentilles</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre Gnocchis</p> <p>Yaourt à la grecque</p>	<p>Velouté de courgettes</p> <p>Croque-monsieur Mouliné d'épinards</p> <p>Fruit de saison</p>
LUNDI 9 AOÛT	MARDI 10 AOÛT	MERCREDI 11 AOÛT	JEUDI 12 AOÛT	VENDREDI 13 AOÛT	SAMEDI 14 AOÛT	DIMANCHE 15 AOÛT
<p>Velouté Dubarry</p> <p>Merlu sauce citron Blé</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Potage de tomates</p> <p>Tortilla de pommes de terre Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Velouté de blettes</p> <p>Sauté de porc aux oignons Piperade de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Steak haché au jus Lentille</p> <p>Faisselle</p>	<p>Potage de julienne de légumes</p> <p>Galette de blé-épinards Courgettes persillées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de laitue</p> <p>Wings de poulet Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit de saison</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, 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
Soupe à l'oignon	Velouté de brocolis	Potage de céleris	Velouté de laitue	Potage de tomates	Velouté de courgettes	Velouté d'épinards
Jambon blanc Chou romanesco à la crème	Brochette de dinde sauce curry Semoule	Terrine de colin Petits pois	Emincé de veau basquaise Macaronis	Chipolatas Aubergines à la parmesane	Omelette Fondue de poireaux	Chili con carné Riz
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
LUNDI 23 AOÛT	MARDI 24 AOÛT	MERCREDI 25 AOÛT	JEUDI 26 AOÛT	VENDREDI 27 AOÛT	SAMEDI 28 AOÛT	DIMANCHE 29 AOÛT
Velouté Dubarry	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de julienne de légumes	Potage de tomates	Potage de pois cassés Emincé de dinde à l'indienne Polenta	Velouté de blettes	Soupe de poisson
Tortilla de pommes de terre	Filet de colin meunière et citron Carottes vichy	Escalope viennoise Flageolets	Fallafels de pois chiches Haricots verts persillés	Liégeois vanille	Rôti de porc Purée de patates douces	Œufs durs Epinards Mornay
Compote	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison		Mousse au citron	Fruit de saison

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.



LUNDI 30 AOÛT	MARDI 31 AOÛT	MERCREDI 1 SEPTEMBRE	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE	SAMEDI 4 SEPTEMBRE	DIMANCHE 5 SEPTEMBRE
Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Potage de carottes	Potage de céleris	Velouté de courgettes	Potage de tomates	Velouté de laitue
Steak haché aux herbe	Saucisse de Toulouse	Hoki sauce vierge	Escalope de poulet aux oignons	Merguez	Rôti de veau	Blettes à la fourme et dinde
Courgettes persillées	Pommes de terre boulangère	Ratatouille	Lentilles	Carottes au Cumin	Pommes de terre persillées	Fruit de saison
Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruit	Fruit de saison	Crèmes dessert caramel	Fruit de saison	Marron suisse	

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.