



LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET	SAMEDI 9 JUILLET	DIMANCHE 10 JUILLET
Cœur de palmier	Concombres au fromage frais	Salade verte	Tomates en salade	Céleris râpés	Sardines à l'huile	Concombres
Poulet rôti Carottes au cumin Pdt à l'anglaise	Tajine de taureau Riz Haricots verts	Galopin de veau Courgettes à la provençale Polenta	Sauté de porc aux olives Pennes Brocolis à la crème	Merlu sauce citron Aubergines à la parmesane Blé	Jambon de dinde Feuilles à la crème Macaronis	Paleron de bœuf Choux fleur en gratin Riz
Tartare Fruit de saison	Cotentin Fromage blanc nature	Camembert Fruit de saison	Cabrette Faisselle	Mimolette Fruit de saison	Carré frais Semoule au lait	Saint Paulin Yaourt grecque
Soupe espagnol froide	Velouté de brocolis	Soupe de poisson	Velouté de laitue	Soupe de légumes	Soupe de betteraves	Soupe de tomate froide
Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature

LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET	SAMEDI 16 JUILLET	DIMANCHE 17 JUILLET
Carottes râpées	Tomates-mozzarella	Concombres	Tapenade sur toast	Melon	Salade de haricots verts	Salade verte batavia
Omelette au fromage Maison Ratatouille Pommes vapeurs	Steak haché sauce pizziolo Pommes de terre grenaille Poêlée de légumes	Rôti de dinde Haricots verts à l'ail Riz	Escalope de porc à la dijonnaise Flan de courgettes Gnocchis	Filet de merlu sauce colombo Macaronis Epinards à la crème	Moussaka Epeautre	Cœur d'agneau au porto Polenta crémeuse Artichauts à la tomate
Vache Picon Fruit de saison	Edam Fromage blanc nature	Pavé demi sel Fruit de saison	Brie Fruit de saison	Emmental Yaourt nature	Bleu Fruit de saison	Rondelé aux noix Petit suisse nature
Velouté de céleri	Soupe de petits pois froide	Soupe de légumes	Soupe de blettes	Soupe de carottes	Soupe de courgettes froide	Soupe à l'oignons
Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc 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 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 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET	SAMEDI 23 JUILLET	DIMANCHE 24 JUILLET
Concombres Chili con carné Riz Jardinière de légumes Saint Paulin Yaourt nature	Poivrons marinés Poulet rôti Courgettes au fromage frais Blé Camembert Fruit de saison	Salade de tomates à la grecque Œufs durs Salade de penne au thon Betteraves Gouda Purée de fruits	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Carottes à l'orange Polenta Fromage fouetté Fruit de saison	Haricots verts en salade Parmentier de brandade Fondue de poireaux Cotentin Fruit de saison	Céleri vinaigrette Tortillas aux poivrons Crudités en salade Saint Nectaire Faisselle	Courgettes râpées Côte porc grillée aux oignons Haricots blancs Ratatouille Tomme blanche Faisselle
Velouté d'épinards	Soupe espagnol froide	Soupe de julienne	Velouté d'artichauts	Soupe de courgettes froide	Soupe de poisson	Velouté poireaux pommes de terre
Faisselle	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature

LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 9 JUILLET	SAMEDI 30 JUILLET	DIMANCHE 31 JUILLET
Tomates en salade Emincé de dinde basquaise Haricots verts à l'origan Patates douces Croix de Malte Fruit de saison	Salade vert iceberg Jambon blanc -cornichon Taboulé Concombres Chantailou Yaourt nature	Concombres au fromage blanc Omelette Ratatouille Blé Edam Fruit de saison	Anti pasti poivrons et aubergines Tomate farcie Riz pilaf Cantal Yaourt à la grecque	Céleris vinaigrette Aïoli de merlu et ses légumes Petit moulé Fruit de saison	Melon Boulettes de bœuf Courgettes au citron Haricots blancs Saint Morêt Petit suisse nature	Fonds d'artichauts Galopin de veau Fondue de poireaux Tortis Mimolette Fromage blanc nature
Soupe de légumes	Soupe de tomates froide	Velouté de brocolis	Soupe de céleris	Soupe de betteraves	Soupe à l'oignon	Soupe de petits pois froide
Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt 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.