



LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET	SAMEDI 9 JUILLET	DIMANCHE 10 JUILLET
Falafels Poulet rôti Carottes au cumin Tartare Fruit de saison	Concombres au fromage frais Tajine de taureau Riz Cotentin Liégeois chocolat	Salade de boulgour aux crudités Galopin de veau Courgettes à la provençale Camembert Fruit de saison	Tomates en salade Sauté de porc aux olives Pennes Cabrette Mousse au citron	Salade niçoise Quenelles de brochet sauce aurore Aubergines à la parmesane Mimolette Fruit de saison	Sardines à l'huile Croque-Monsieur Feuilles d'pinards en salade Carré frais Semoule au lait	Soupe au pistou Paleron de bœuf Choux fleur en gratin Saint Paulin Pâtisserie
Soupe espagnol froide	Velouté de brocolis	Soupe de poisson	Velouté de laitue	Soupe minestrone	Soupe de betteraves	Soupe de tomate froide
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Crème renversée	Crème dessert praliné	Riz au lait	Faiselle	Fromage blanc coulis de fruit

LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET	SAMEDI 16 JUILLET	DIMANCHE 17 JUILLET
Taboulé Omelette au fromage Maison Ratatouille Vache Picon Fruit de saison	Tomates-mozzarella Steak haché sauce pizzaiolo Pommes de terre grenaille Edam Mousse au café	Salade de lentilles à l'échalote Rôti de dinde Haricots verts à l'ail Pavé demi sel Fruit de saison	Tapenade sur toast Andouillette à la moutarde Flan de courgettes Brie Fondant chocolat cœur coulant	Melon Filet de merlu sauce colombo Macaronis Emmental Crème dessert vanille	Salade de riz parisienne Moussaka Bleu Fruit de saison	Salade verte batavia Cœur d'agneau au porto Polenta crémeuse Rondelé aux noix Île flottante
Velouté de céleri	Soupe de petits pois froide	Soupe de pois cassés	Velouté de blettes	Soupe de carottes	Soupe de courgettes froide	Soupe à l'oignons
Yaourt aux fruits	Petits suisse aromatisé	Marron Suisse	Fromage blanc vanille	Petit suisse sucré	Semoule au lait	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	Pizza	Salade de tomates à la grecque	Pois chiches ail et basilic	Cake petits pois chèvre maison	Salade de boulgour	Courgettes râpées
Chili con carné Riz	Poulet rôti Courgettes au fromage frais	Œufs durs mayonnaise Salade de penne au thon	Emincé de bœuf à l'indienne Carottes à l'orange	Parmentier de brandade	Tortillas aux poivrons Crudités en salade	Côte porc grillée aux oignons Haricots blancs
Saint Paulin Mousse au chocolat	Camembert Fruit de saison	Gouda Compote	Fromage fouetté Fruit de saison	Cotentin Fruit de saison	Saint Nectaire Faisselle	Tomme blanche Pâtisserie
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 sur coulis de fruits	Mousse au citron	Liégeois chocolat	Crème dessert café	Riz au lait	Petit suisse sucré

LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 9 JUILLET	SAMEDI 30 JUILLET	DIMANCHE 31 JUILLET
Rillettes de porc	Salade vert iceberg	Salade de pommes de terre Marco polo	Anti pasti poivrons et aubergines	Pissaladière	Melon	Salade de lentilles
Emincé de dinde basquaise Haricots verts à l'origan	Jambon blanc - cornichon Taboulé	Merguez Ratatouille	Tomate farcie Riz pilaf	Aïoli de merlu et ses légumes	Boulettes de bœuf Courgettes au citron	Paupiette de veau Fondue de poireaux
Croix de Malte Fruit de saison	Chantailou Fromage blanc à la vanille	Edam Fruit de saison	Cantal Tarte Nacciolata	Petit moulu Fruit de saison	Saint Morêt Crème dessert café	Mimolette Pâtisserie
Soupe de pois cassés	Soupe de tomates froide	Velouté de brocolis	Soupe de céleris	Soupe de betteraves	Soupe à l'oignon	Soupe de petits pois froide
Crème chocolat	Fromage blanc sucré	Crème dessert	Petit suisse nature	Marron Suisse	Yaourt aromatisé	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.