



LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET	SAMEDI 9 JUILLET	DIMANCHE 10 JUILLET
Soupe espagnol froide  Hoki sauce aneth Tortis  Crème dessert chocolat	Velouté de brocolis  Chipolatas Artichauts à la tomate  Fruit de saison	Soupe de poisson  Tortillas de pommes de terre  Beignet aux pommes	Velouté de laitue  Cordon bleu Blettes en gratin  Fruit de saison	Soupe minestrone  Merguez Gnocchis au basilic  Yaourt aux fruits	Soupe de betteraves  Emincé de bœuf à l'indienne Semoule  Fruit de saison	Soupe de tomate froide  Quiche aux poireaux Salade de lentilles  Cocktail de fruits au sirop
LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET	SAMEDI 16 JUILLET	DIMANCHE 17 JUILLET
Velouté de céleri  Paupiette de veau au jus Gnocchis  Liégeois vanille	Soupe de petits pois froide  Jambon blanc Brocolis mornay  Fruit de saison	Soupe de pois cassés  Marmite du pêcheur Boullgour  Faisselle	Velouté de blettes  Cappelletis ricotta- épinards	Soupe de carottes  Pain de viande de bœuf Céleris à la tomate  Fruit de saison	Soupe de courgettes froides  Cari de poulet Pommes de terre  Flan chocolat	Soupe à l'oignons  Filet meunière et citron Carottes à l'huile d'olive  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 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 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET	SAMEDI 23 JUILLET	DIMANCHE 24 JUILLET
Velouté d'épinards  Chipolatas Aubergines à la tomate  Fruit de saison	Soupe espagnol froide  Saumon sauce safranée Pommes de terre persillées  Crème renversée	Soupe de julienne  Rôti de veau au jus Gratin de blettes  Fruit de saison	Velouté d'artichauts  Brochette de dinde sauce citron Patates douces  Fromage blanc aromatisé	Soupe de courgettes froide  Merguez Haricots verts à l'échalote  Fruit de saison	Soupe de poisson  Raviolis de bœuf  Melon	Velouté poireaux pommes de terre  Galopin de veau Epinards mornay  Cocktail de fruits au sirop

LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 29 JUILLET	SAMEDI 30 JUILLET	DIMANCHE 31 JUILLET
Soupe de pois cassés  Paleron de bœuf Gnocchis au pesto  Yaourt aux fruits	Soupe de tomates froide  Terrine de colin Petits pois  Fruit de saison	Velouté de brocolis  Escalope de poulet sauce basilic Flageolets  Crème dessert vanille	Soupe de céleris  Cappelletis ricotta- épinards  Fruit de saison	Soupe de betteraves  Moussaka  Mousse au citron	Soupe à l'oignon  Sauté de porc à la provençale Polenta  Compote de pomme	Soupe de petits pois froide  Rôti de dinde Riz aux petits légumes  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 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.