

Lundi 1er Août	Mardi 2 Aout	Mercredi 3 Août	Jeudi 4 Août	Vendredi 5 Août
REPAS BARBECUE Melon Chipolatas (Galette de blé épinards) Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	 Paëlla de poulet (Merlu sauce safrané) Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de coquillettes parisiennes Bâtonnets de colin et citron Courgettes à la provençale Fruit de saison	Rôti de bœuf (Œuf dur) Salade de petits pois mayonnaise Chaource à la coupe Gâteau à la fleur d'oranger Maison	V Tomates Tajine de pois chiches et courgettes Semoule Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 8 Août	Mardi 9 Août	Mercredi 10 Août	Jeudi 11 Août	Vendredi 12 Août
Carottes râpées Emincé de bœuf parisien (Dahl de lentilles) Riz Flan chocolat	Jambon Salade Niçoise Saint Paulin à la coupe Compote	 NOUVELLE ORLEANS Salade verte Cheeseburger Maison (Végéburger) Frites Donuts	V Cake tomate-basilic Maison Falafels Courgettes au fromage frais Fruit de saison	Merlu sauce vierge Aubergines à la parmesane Ossau iraty à la coupe 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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Août	Mardi 16 Août	Mercredi 17 Août	Jeudi 18 Août	Vendredi 19 Août
Férié	<p>V</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Pastèque</p>	<p>Taboulé</p> <p>Fajitas de poulet (Fajitas de Chili con poisson)</p> <p>Mélange de crudités (salade, carottes)</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Concombres</p> <p>Rôti de bœuf (Galette de blé épinards)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 22 Août	Mardi 23 Août	Mercredi 24 Août	Jeudi 25 Août	Vendredi 26 Août
<p>Melon</p> <p>Filet de hoki sauce safranée</p> <p>Pommes de terre en gratin</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Boulettes de bœuf (Falafels)</p> <p>Ratatouille & Polenta</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>PEPAS FROID</p> <p>Coleslaw de courgettes</p> <p>Jambon blanc (Thon)</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>V</p> <p>Tortillas de pommes de terre Maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>RIO DE JANEIRO</p> <p>Salade avocat-tomates</p> <p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</p> <p>Tarte coco ananas Maison</p>
Lundi 29 Août	Mardi 30 Août	Mercredi 31 Août	Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de veau à l'indienne (Merlu sauce colombo)</p> <p>Courgettes au citron</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Francfort (Omelette)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Surimi</p> <p>Salade de haricots verts-maïs</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base 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

Menu végétarien

Aides

Aide UE à destination des écoles

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 sur les produits sélectionnés.