

Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	Vendredi 8 Juillet
				Salade niçoise Beignets de calamars Aubergines à la parmesane Yaourt sucré
Lundi 11 Juillet	Mardi 12 Juillet	Mercredi 13 Juillet	Jeudi 14 Juillet	Vendredi 15 Juillet
Taboulé Omelette Ratatouille Pastèque	FETE FORAINE Melon Steak haché sauce pizzaïole (Filet de Saumon sauce tomate) Galettes de légumes Crêpe chocolat noisette	Rôti de dinde (Pané fromager) Haricots verts persillés Faisselle Fruit de saison	Férié	Filet de merlu sauce colombo Macaronis Saint Paulin à la coupe Purée de fruits

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

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 18 Juillet	Mardi 19 Juillet	Mercredi 20 Juillet	Jeudi 21 Juillet	Vendredi 22 Juillet
<p> Concombres Burritos de chili con carné (Burritos de chili de haricots rouges)</p> <p> Pommes de terre rissolées</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> V</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Courgettes au fromage frais Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> REPAS FROID</p> <p> Rôti de veau (Œufs durs)</p> <p>Salade de penne au thon</p> <p> Ossau Iraty à la coupe</p> <p> Purée de fruits</p>	<p> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne (Filet de merlu sauce aurore)</p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Cake petits pois chèvre maison</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p> Fruit de saison</p>
Lundi 25 Juillet	Mardi 26 Juillet	Mercredi 27 Juillet	Jeudi 28 Juillet	Vendredi 29 Juillet
<p>Filet de colin sauce basquaise</p> <p> Haricots verts à l'origan</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> REPAS FROID</p> <p> Jambon blanc (Thon)</p> <p>Taboulé</p> <p> Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p> Ratatouille - Blé</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Pastèque</p>	<p> VENISE</p> <p> Tomates V</p> <p>Cappelletis ricotta - épinards</p> <p>Tarte Nocciolata Maison</p>	<p> Maïs - crudités</p> <p>Moussaka maison</p> <p> Riz (Pané fromager et aubergines sauce tomate)</p> <p>Purée de fruits</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

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.