

Déjeuner

lun. 06/07

mar. 07/07

jeu. 09/07

ven. 10/07

Entrée

Salade de tomates et basilic bio



Pizza



Salade du chef



Concombre vinaigrette bio



Plat

Boulettes de bœuf bio



Penne bio

Blanquette de colin



Légumes de saison bio



Omelette bio nature



Pommes rissolées bio



Lasagnes aux légumes bio



Fromage

Emmental à la coupe

Cantal AOP à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



Gâteau au yaourt bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Plat fait maison : Pêche Durable :

Origine France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 13/07

jeu. 16/07

ven. 17/07

Entrée

Salade de tomates et basilic bio



Salade verte bio



Taboulé bio



Plat

Jambon blanc LR



salade de riz tomates mozzarella bio



Quiche au fromage bio



Brouillade d'oeufs bio



Courgettes bio du pays



Fromage

Brie à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Fromage blanc bio



Fruit de saison bio



**BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL**

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Plat fait maison : Origine France : Au moins 1 produit bio

Déjeuner

lun. 20/07

mar. 21/07

jeu. 23/07

ven. 24/07

Entrée

Crudités bio



Pastèque bio



Salade verte bio  
Croutons aux herbes



Oeuf mimosa bio



Plat

Moussaka bio  
Riz camarguais bio



Salade tomates feta oeuf bio



Poulet rôti bio  
Frites fraîches Bio



Filet de colin en croute d'épices  
Poêlée de légumes bio



Fromage

Brie à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Camembert à la coupe



Emmental à la coupe

Dessert

Fruit de saison bio



Cookie bio aux pépites de chocolat



Compote de fruits bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Indication Géographique Protégée : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Au moins 1 produit bio : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 27/07

mar. 28/07

jeu. 30/07

ven. 31/07

Entrée



Salade de pommes de terre bio



Salade verte bio



Salade de tomates, concombre et basilic bio



Plat

Penne semi complète aux légumes et pois chiches bio



Jambon blanc LR



Ratatouille froide bio



Brandade de colin



Sauté de porc LR



Purée de légumes bio



Fromage

Tomme blanche à la coupe



Cantal AOP à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Tarte aux fruits de saison bio



Flan au chocolat



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 03/08

mar. 04/08

jeu. 06/08

ven. 07/08

Entrée

Salade de crudités bio



Pizza au fromage



Focaccia à l'origan



Salade de tomate bio



Plat

Hachis parmentier bio



Filet de colin en croute d'épices



Brocolis sautés bio



Quenelle nature bio



Courgettes bio du pays



Tarte provençale



Fromage

Emmental à la coupe

Tomme noire à la coupe

Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Flan aux œufs bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Pêche Durable :

Origine France

Déjeuner

lun. 10/08

mar. 11/08

jeu. 13/08

ven. 14/08

Entrée

Concombre vinaigrette bio



Carottes rapée au fruit bio



Salade de pommes de terre bio



Plat

Emincé de dinde LR  
Jardinière de légumes bio



Curry de légumes de saison et  
pois chiches bio



Riz camarguais bio



Taboulé bio



Omelette bio nature



Courgettes bio du pays



Fromage

Brie à la coupe



Fromage à la coupe

Camembert à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Fromage blanc bio



Flan vanille bio



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Indication Géographique

: Au moins 1 produit bio