



Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Judi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet
<p>Tomates Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Burger de bœuf</p> <p><i>Burger végétal</i></p> <p>Frites</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><i>Merlu sauce citron</i></p> <p>Poêlée printanière Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Paëlla au riz IGP Bio</p> <p>de dinde Bio</p> <p><i>Paëlla végétarienne</i></p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Salade de tortis</p> <p>tomates et mozzarella</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre clafoutis ananas coco</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio mornay</p> <p>Edam</p> <p>Melon Bio</p>



Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

🍷 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 🌐 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet
FERIE	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p><i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>


95 % de nos pâtes sont produites en France



Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes


Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
 
IGP : Indication Géographique Protégée
 
AOP : Appellation d'Origine Protégée
 
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
 
Menu végétarien

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet
Salade de tortis poivrons tomates et dès de brebis Galopin de veau Pané de blé Haricots verts Bio Ramequin de fromage blanc et sucre	Macédoine Bio mayonnaise Jambon blanc Label Rouge  Œufs durs mayonnaise Taboulé Tomme des chalets Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Tajine de bœuf Tajine de colin Boulogour Gouda Crème dessert vanille	Chips Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés  /  Tomates Bio Yaourt sucré Notre moelleux aux fruits	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Colin MSC sauce provençale / Coquillettes Chanteneige Pastèque Bio



Nos filets de poisson sont 100% labélisés MSC pêche durable





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 01 Août
Salade de blé poivrons tomates Pilon de poulet Label Rouge <i>Merlu sauce aux oignons</i> Ratatouille Bio Mimolette Melon Bio	Tomates Bio et billes de mozzarella Curry rouge de bœuf <i>Curry rouge de lentilles</i> Semoule Liégeois chocolat	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Nuggets de blé et Ketchup / Carottes Bio sautées Petit moulé Ananas au sirop	Tartinable de pois chiches et toast Végé Gratin de tortis Bio à la tomate et mozzarella Bio / Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de concombres et maïs Bio Salade de pommes de terre au thon MSC et mayonnaise / REPAS FROID Crème anglaise Notre cake au cacao


100 % de notre riz est produit en Camargue
Labélisé Indication Géographique Protégé



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.