

Lundi 2 Août	Mardi 3 Août	Mercredi 4 Août	Jeudi 5 Août	Vendredi 6 Août
<p><b>V</b> Tapenade sur toast</p> <p>Wrap végétarien </p> <p><i>(fajitas, batonnets de mozzarella, salade verte, mayonnaise)</i></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>Colin sauce basilic</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>Salade de crudités</b> et dés de brebis (salade verte, carottes, maïs)</p> <p> <b>Emincé de dinde mexicain</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Glace</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Cocktail de fruits au sirop</b></p>	<p> <b>Melon</b></p> <p> <b>Jambon blanc</b></p> <p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>
Lundi 9 Août	Mardi 10 Août	Mercredi 11 Août	Jeudi 12 Août	Vendredi 13 Août
<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Concombres</b> et dés d'emmental</p> <p>Merguez</p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>Crêpe au chocolat - noisette </p>	<p> Betteraves <b>V</b></p> <p><b>Œufs durs mayonnaise</b></p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison</b></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



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 16 Août	Mardi 17 Août	Mercredi 18 Août	Jeudi 19 Août	Vendredi 20 Août
<b>Carottes râpées</b>  Lasagnes à la bolognaise  Crème anglaise  Madeleine	Mousse de pois chiches sur toast  <b>Rôti de dinde</b>  <b>Courgettes au fromage frais</b>  Cotentin  Glace	<b>Salade verte</b> et billes de mozzarella Hot dog maison (pain hot dog, knack de volaille, ketchup)  Pommes de terre rissolées  Mousse au chocolat	<b>Salade de haricots verts</b>  Curry de pois chiches  Semoule  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>  Surimi  Salade de pommes de terre aux légumes  Camembert à la coupe  Flan caramel
Lundi 23 Août	Mardi 24 Août	Mercredi 25 Août	Jeudi 26 Août	Vendredi 27 Août
Mais aux légumes  Nuggets de blé  <b>Ratatouille</b>  Coulommiers à la coupe  <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>  Merlu sauce safranée  <b>Riz</b>  Crème dessert vanille  Coco pops	Salade de pommes de terre méditerranéenne  <b>Œufs durs</b>  <b>Moulinés d'épinards</b> et croûtons  Chantailou  <b>Compote</b>	<b>Salade verte</b> et dés d'emmental  Emincé de veau basquaise  Pennes  Yaourt aromatisé	<b>Macédoine sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc</b>  Taboulé  Brie à la coupe  Glace
Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Poulet rôti</b>  Pommes noisette  Camembert à la coupe  <b>Compote</b>	Crêpe au fromage  <b>Omelette</b>  <b>Haricots verts</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison</b>			

## 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.