

Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet	Mercredi 7 Juillet	Jeudi 8 Juillet	Vendredi 9 Juillet
		Pizza Omelette Haricots verts Edam Compote	Concombres Paëlla Poulet rôti Camembert à la coupe Glace	Betteraves Surimi Salade de penne parisienne Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Lundi 12 Juillet	Mardi 13 Juillet	Mercredi 14 Juillet	Jeudi 15 Juillet	Vendredi 16 Juillet
Salade verte Boulettes de boeuf tandoori Riz Gaufre de Bruxelles Pâte à tartiner	Salade de pommes de terre aux légumes Beignets de calamars et citron Ratatouille Coulommiers à la coupe Glace		Salade de lentilles andalouse Raviolis à l'emmental sauce tomates Yaourt sucré Fruit de saison	Tomates Jambon blanc Taboulé Petit moulé nature Mousse au chocolat

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 19 Juillet	Mardi 20 Juillet	Mercredi 21 Juillet	Jeudi 22 Juillet	Vendredi 23 Juillet
Salade de niçoise Emincé de dinde à l'indienne Choux fleurs à la crème Camembert à la coupe Compote	Melon Colin sauce ciboulette Macaronis Crème anglaise Madeleine	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf (froid) Duo de blé et courgettes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates et dés d'emmental Chipo Hot dog maison (pain hot dog, chipolata, ketchup) Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Salade verte V Œufs durs mayonnaise Salade de boulgour-lentilles aux légumes Cotentin Glace
Lundi 26 Juillet	Mardi 27 Juillet	Mercredi 28 Juillet	Jeudi 29 Juillet	Vendredi 30 Juillet
V Macédoine sauce cocktail Bolognaise de lentilles Spaghettis Petit suisse sucré Fruit de saison	Concombre - tomates Steak haché au jus Purée de carottes Brie à la coupe Donuts	Salade verte Emincé de porc parisien Riz Vache picon Flan chocolat	Maïs-crudités Poisson pané et citron Haricots verts persillés Emmental à la coupe Glace	Carottes rapées Rôti de dinde Salade de blé aux crudités Fromage fouetté Compote

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.