

| Lundi 5 Juillet | Mardi 6 Juillet | Mercredi 7 Juillet | Jeudi 8 Juillet | Vendredi 9 Juillet |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Pizza Tortilla de pommes de terre Haricots verts Edam Compote | Concombres Paëlla de poulet Camembert à la coupe Crème dessert vanille | Betteraves Surimi Salade de penne parisienne Petit suisse aromatisé Fruit de saison |
| Goûters | | | | |
| | | Marbré à couper Fruit de saison | Pain au lait Fruit de saison | Cookies compote |
| Pique-nique salade froid | | | | |
| | | Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Edam Compote | Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Emmental Fruit de saison | Salade taboulé œuf Tomates cerises Edam Fruit de saison |
| Pique-nique sandwich froid | | | | |
| | | Pain Bagnat Gressins Edam Compote à boire BIO - cookies | Sandwich fromage Chips Yaourt à boire Fruit de saison - petit beurre | Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Edam Fruit de saison - madeleine |
| Pique-nique sac à dos | | | | |
| | | Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Gressins Crème dessert chocolat UHT - cookies | Vache qui rit Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Chips Fruit de saison - petit beurre | Pâté de volaille Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - madeleine |

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 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 Omelette Ratatouille Coulommiers à la coupe Fruit de saison | | Salade de lentilles andalouse V Raviolis à l'emmental sauce tomates Yaourt sucré Fruit de saison | Tomates Jambon blanc Taboulé Petit moulé nature Mousse au chocolat |
| Goûters | | | | |
| Plumetis vanille Fruit de saison | Goûter REM compote | | Granola compote | Quatre quart à couper Fruit de saison |
| Pique-nique salade froide | | | | |
| Quiche au thon - tomates cerises Gressins Emmental Compote | Salade mexicaine à l'oeuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Chips Edam Fruit de saison | | Salade taboulé poulet Chips Edam Fruit de saison | Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise) Gressins Emmental Compote |
| Pique-nique sandwich froid | | | | |
| Sandwich fromage Gressins Yaourt à boire Compote à boire BIO - Petit beurre | Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Edam Fruit de saison - Mini cake fraise | | Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Chips Yaourt à boire Fruit de saison - Cookies | Sandwich surimi Gressins Emmental Compote à boire BIO - Madeleine |
| Pique-nique sac à dos | | | | |
| Pâté de saumon Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates) Gressins Crème dessert chocolat - Petit beurre | Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Chips Fruit de saison - Mini cake fraise | | Vache qui rit Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) Chips Fruit de saison - Cookies | Pâté de saumon Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Gressins Crème dessert chocolat - Madeleine |

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Boeuf, 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 19 Juillet | Mardi 20 Juillet | Mercredi 21 Juillet | Jeudi 22 Juillet | Vendredi 23 Juillet |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Salade de niçoise</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p>Melon</p> <p>Colin sauce ciboulette</p> <p>Macaronis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p> | <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Rôti de bœuf (froid)</p> <p>Duo de blé et courgettes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tomates et dés d'emmental</p> <p>Chipô Hot dog maison (pain hot dog, chipolatas, ketchup)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Salade verte</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de boulgour-lentilles aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Goûters | | | | |
| <p>Palmito</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Carré pomme</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Brownie à couper</p> <p>compote</p> | <p>Palet breton</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Roulé fraise</p> <p>compote</p> |
| Pique-nique salade froid | | | | |
| <p>Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron)</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p> | <p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Quiche fromage - tomates cerises</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p> | <p>Salade taboulé œuf</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Pique-nique sandwich froid | | | | |
| <p>Sandwich thon</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Compote à boire BIO - Mini cake fraise</p> | <p>Sandwich fromage</p> <p>Gressins</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison - Madeleine</p> | <p>Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf)</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p> | <p>Pain Bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p> | <p>Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf)</p> <p>Gressins</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison - cookies</p> |
| Pique-nique sac à dos | | | | |
| <p>Pâté de volaille</p> <p>Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Mini cake fraise</p> | <p>Vache qui rit</p> <p>Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Madeleine</p> | <p>Pâté de saumon</p> <p>Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p> | <p>Vache qui rit</p> <p>Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p> | <p>Pâté de volaille</p> <p>Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - cookies</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.

| Lundi 26 Juillet | Mardi 27 Juillet | Mercredi 28 Juillet | Jeudi 29 Juillet | Vendredi 30 Juillet |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Spaghettis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Concombre - tomates</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Donuts </p> | <p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan caramel</p> | <p>Maïs-crudités</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Carottes rapées</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote</p> |
| Goûters | | | | |
| Marbré à couper compote | Granola Fruit de saison | Galettes saint Michel Fruit de saison | Carré abricot compote | Pain au lait Fruit de saison |
| Pique-nique salade froide | | | | |
| Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise) | Salade taboulé poulet | Quiche au thon - tomates cerises | Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) | Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) |
| Gressins | Chips | Gressins | Tomates cerises | Gressins |
| Emmental | Edam | Emmental | Edam | Emmental |
| Fruit de saison | Compote | Compote | Fruit de saison | Compote |
| Pique-nique sandwich froid | | | | |
| Sandwich surimi | Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) | Sandwich fromage | Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) | Pain bagnat |
| Gressins | Chips | Gressins | Chips | Gressins |
| Yaourt à boire | Edam | Emmental | Yaourt à boire | Emmental |
| Fruit de saison - Petit beurre | Compote à boire BIO - Cookies | Compote à boire BIO - Mini cake fraise | Fruit de saison - Cookies | Compote à boire BIO - Madeleine |
| Pique-nique sac à dos | | | | |
| Pâté de saumon | Vache qui rit | Pâté de volaille | Vache qui rit | Pâté de saumon |
| Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates) | Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs) | Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) | Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) | Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) |
| Gressins | Chips | Gressins | Chips | Gressins |
| Crème dessert chocolat - Petit Beurre | Compote à boire BIO - Cookies | Compote à boire BIO - Mini cake fraise | Fruit de saison - Cookies | Crème dessert chocolat - Madeleine |

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.