

	LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Labels Egalim :	Menu Bio				
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade de riz BIO	Salade de champignons	Rosette/cornichon	Crudité	Carottes rapées
Label Rouge	Haut de cuisse de poulet Bio	Cote de porc sauce forestiere	Paupiette de veau sauce madère	Filet de dorade au four	Burger Maison
Menu végétarien	Petit pois aux basilic	Lentilles	Gratin de légumes	Pâtes	Potatoes
Haute valeur environnementale	Yaourt nature Bio	Emmental	Buche de chevre	St Nectaire Laitier aop	Kiri
Appellation d'origine protégée	Pomme	Fruit de saison	Fruit	Compote	Crème dessert café
Pêche durable	LUNDI 08 JUILLET				
Appellation d'origine contrôlée	MARDI 09 JUILLET				
Nos engagements :	Menu veggie/BIO				
Produit local	Salade tomate maïs	Carottes rapées	Saucisson à l'ail	Assiettes à l'anglaise (Pilon poulet, roti de dinde, carottes rapées tomates, haricot vert, pomme de terre)	Paté de foie
Dessert maison	Poulet roti	Hachis parmentier de légumes bio	Sauté de porc aux olives	Vache qui rit	Dos de colin sauce safrane
Viande d'origine France	Pommes dauphines	Edam bio	Riz	Chocolat liégeois	Haricots verts persillade
100% fraîcheur	Fromage blanc	Fruit de saison	Tomme de savoie IGP		St moret
Plat du terroir	Fruit		Melon		Donuts nature
	LUNDI 15 JUILLET				
	MARDI 16 JUILLET				
	MERCREDI 17 JUILLET				
	JEUDI 18 JUILLET				
	VENDREDI 19 JUILLET				
	Melon	Salade verte, emmental, jambon de dinde, vinaigrette	Menu végétarien	Menu Bio	Paté en croute
	Chipolatas	Roti de dinde sauce basquaise	Betteraves basilics	Courgettes rapées	Pesca de colin
	Ecrasé pomme de terre	Pâtes	Omelette aux fines herbes	Pilon de poulet Bio	Duo de chou
	Faisselle	Yaourt nature	Ratatouille	Carotte vichy Bio	Cantal jeune Aop
	Yaourt aux fruits mixés	Raisin	Gouda	Edam Bio	Flan riz au lait
			Gâteau à la poire	Fruit Bio	
	LUNDI 22 JUILLET				
	MARDI 23 JUILLET				
	MERCREDI 24 JUILLET				
	JEUDI 25 JUILLET				
	VENDREDI 26 JUILLET				
	Salade de concombre	Menu veggie/BIO	Pamplemousse	Salade de tomates poivrons	Melon
	Cordon bleu	Chou-rouge	Quenelles sauce bolognaise	Roti de bœuf	Beignets de calamars
	Pommes de terres persillées	Rougail de pois chiche et tofu Bio	Munster Géromé Aop	Méli mélo de légumes verts	Haricots beurre
	Camembert	Riz	Crème dessert chocolat	Fromage blanc	Gouda
	Liegeois vanille	Yaourt lait de vache		Cake aux pommes maison	Fruit de saison
		Fruit de saison			
	LUNDI 29 JUILLET				
	MARDI 30 JUILLET				
	MERCREDI 31 JUILLET				
	JEUDI 01 AOUT				
	VENDREDI 02 AOUT				
Menu végétarien	Menu Bio				
Menu à thème	Salade de riz BIO	Jambon	Œuf dur	Menu Végétarien	Pasteque
	Haut de cuisse de poulet bio	Cote de porc sauce forestiere	Roti de volaille	Salade de haricots verts	Brandade de poisson
	Petit pois aux basilic	Lentilles	Gratin de légumes	Crêpe fromage	Salade verte
	Camembert bio	Emmental	Yaourt nature	Pâtes	Kiri
	Yaourt nature Bio	Fruit de saison	Fruit	St Nectaire Laitier aop	Mousse au chocolat
				Compote	