

LUNDI 30 juin		MARDI 01 Juillet		MERCREDI 02 Juillet		JEUDI 03 Juillet		VENDREDI 04 Juillet	
Labels Egalim :		Menu veggie / bio						Vive les vacances !	
Produit issu de l'Agriculture Bio		Salade de tomates Chilli sin carn Riz		Mijoté de bœuf Mijoté de pois chiche Polenta Yaourt				Croque-monsieur Croque-chèvre Tomates cerises et mozza billes Comté AOP Mars glacé	
Label Rouge		Compote		Timballe vanille fraise					
Menu végétarien		Marbré/ fruit / yaourt		Pain confiture / fruit / f.blanc				Sablé / yaourt / compote	
Haute valeur environnementale		LUNDI 07 Juillet		MARDI 08 Juillet		MERCREDI 09 Juillet		JEUDI 10 Juillet	
Appellation d'origine protégée		Menu veggie		Menu Bio				Menu royal	
Pêche durable		Salade verte Tortillas de pomme de terre Brie Compote		Salade de pâtes Steak sauce tartare ail et herbes Galette végétal Haricots verts persillés Fruit de saison		Pâté de campagne, cornichons Terrine de légumes Daube de bœuf Lentilles en sauce Baby carottes Salade de pastèque, menthe		Salade mixte Lasagnes au saumon Lasagnes veggie Cantal jeune AOP Mousse au chocolat	
Appellation d'origine		Barre patissiere / yaourt / fruit		Pain chocolat / fromage blanc / compote		Madeleine / petits suisse / fruit		Pain / fromage / compote	
Nos engagements :		LUNDI 14 Juillet		MARDI 15 Juillet		MERCREDI 16 Juillet		JEUDI 17 Juillet	
Produit local		Férié		Menu allez la France		Menu veggie / bio		Menu veggie / bio	
Dessert maison				Pizza Pilons de poulet Saucisses véggie Frites Donuts		Croisillons au fromage Tagliatelles aux courgettes et lentilles Petits suisse aromatisés Salade de melon		Poisson meunier Galette veggie Riz pilaf Brie AOP Gâteau	
Viande d'origine France		Pain confiture / from blanc / compote		Gâteau maison / petits suisse / fruit		Pain pâte à tartiner / yaourt / fruit		Roulé fraise / from blanc / compote	
100% fraîcheur		LUNDI 21 Juillet		MARDI 22 Juillet		MERCREDI 23 Juillet		JEUDI 24 Juillet	
Plat du terroir		Menu bio		Menu veggie		Menu veggie		Menu veggie	
		Paupiette en sauce Sauté de pois chiche Julienne de légumes Yaourt Cocktail de fruits		Salade de tomates Steak au jus Sauté de lentilles Pâtes Compote		Emincé de bœuf Galette végétale Tian de légumes Gouda Fruit de saison		Salade mixte Omelette Pomme de terre sautées Ile flottante	
		Pain miel / yaourt / compote		Gâteau maison / from blanc / fruit		Pain chocolat / yaourt / compote		Barre patissiere / petits suisses / fruit	
		LUNDI 28 Juillet		MARDI 29 Juillet		MERCREDI 30 Juillet		JEUDI 31 Juillet	
Menu végétarien		Menu veggie				Menu bio			
Menu à thème		Tarte fine aux tomates Tajine de légumes et pois chiche Crème dessert		Concombre au yaourt Mijoté de bœuf Galette végé Torti Fruit de saison		Rôti de porc Sauté de lentilles Aubergine à la parmesane Fourme d'ambert AOP Glace		Poulet rôti Falafels sauce tomate Tomates à la provençale Carré frais Compote maison	
		Sablé / from blanc / fruit		gâteau maison / yaourt / compote		Pain / fromage / fruit		Biscuit / fruit / yaourt	

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

