

	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
<b>Labels Egalim :</b>					
Produit issu de l'élevage extensif			Salade de petits pois menthe	Friand au fromage	Salade de tomates
Label Rouge			Rôti de porc	Escalope painé, citron	Quenelle de brochet
Menu végétarien			Courgettes sautées	Haricots verts	Riz pilaf
Haute valeur environnementale			Fromage blanc	Bleu-bresse	Fromage
Appellation d'origine protégée			Crème dessert	gâteau de semoule	Yaourt aux fruits
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	<b>LUNDI 06 Juillet</b>	<b>MARDI 07 Juillet</b>	<b>MERCREDI 08 Juillet</b>	<b>JEUDI 09 Juillet</b>	<b>VENDREDI 10 Juillet</b>
	Salade de blé	Salade mixte	<b>Menu Bio</b>	Pâté de campagne, cornichons (terrines de légumes)	Carottes râpées
	Omelette	Poulet rôti	Salade de pâtes	Daube de bœuf	Lasagnes au saumon
	Ratatouille	Potatoes maison	Steak sauce tartare ail et herbes	Baby carottes	Salade verte
	Edam	Kiri	Haricots verts persillés	Fromage	Cantal jeune AOP
	Melon	Compote maison	Yaourt	Salade de pastèque, menthe	Mousse au chocolat
			Fruit de saison		
	<b>LUNDI 13 Juillet</b>	<b>MARDI 14 Juillet</b>	<b>MERCREDI 15 Juillet</b>	<b>JEUDI 16 Juillet</b>	<b>VENDREDI 17 Juillet</b>
	Salade niçoise	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage	Pizza	Salade aubergine grillées, feta
	Tortillas de pomme de terre	Paupiette de veau	Foie de veau persillés	Pilons de poulet	Poisson meunière
	Salade verte	Haricots beurre au basilic	Purée de panais	Potatoes maison	Riz pilaf
	Brie	Petit suisse	Roquefort	Yaourt	Brie AOP
	Tarte aux pommes	Melon	Riz au lait	Salade de fruit	Gâteau
	<b>LUNDI 20 Juillet</b>	<b>MARDI 21 Juillet</b>	<b>MERCREDI 22 Juillet</b>	<b>JEUDI 23 Juillet</b>	<b>VENDREDI 24 Juillet</b>
	<b>Menu Bio</b>		<b>Menu bio</b>	<b>Menu basque</b>	
	Salade de concombre	Quiche lorraine	Salade de tomates	Poivronnade, toasts	Salade de pois chiche
	Blanquette de volaille	Escalope de porc	Steak au jus	Poulet basquaise	Merlu rôti
	Semoule	Tian de légumes	Pâtes	Riz	Pôlée de saison
	Carré frais	Petits suisses	Emmental	Ossau-iraty	Tomme catalane AOP
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert	Gâteau basque	Fruit de saison
	<b>LUNDI 27 Juillet</b>	<b>MARDI 28 Juillet</b>	<b>MERCREDI 29 Juillet</b>	<b>JEUDI 30 Juillet</b>	<b>VENDREDI 31 Juillet</b>
			<b>Menu veggie</b>		
	Taboulé	Salade, croutons, emmental	Tarte fine aux tomates	Salade de riz	Rosette, cornichons (croque chèvre)
	Escalope de dinde, citron	Jambon braisé	Tajine de légumes et pois chiche	Poulet rôti	Lieu à la provençale
	Pois gourmand	Pomme de terre sautées	Carré frais	Aubergine à la parmesane	Ratatouille
	Yaourt	Gouda	F blanc coco et coulis mangue	Fourme d'ambert AOP	Fromage blanc
	Salade de fruits	Compote maison		Eclair au chocolat	Fruit de saison

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.







