

	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
Labels Egalim :					
Produit issu de l'élevage					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur nutritionnelle					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					

	LUNDI 06 Juillet	MARDI 07 Juillet	MERCREDI 08 Juillet	JEUDI 09 Juillet	VENDREDI 10 Juillet
		Menu Bio		Menu veggie	
	Nuggets de poulet Nuggets de blé Potatoes maison Kiri Compote maison	Salade de pâtes Steak sauce tartare ail et herbes Galette veggie Haricots verts persillés Fruit de saison	Pâté de campagne, cornichons (terrines de légumes) Daube de bœuf Sauté de lentilles Baby carottes Salade de pastèque, menthe	Tortillas de pomme de terre Salade verte Brie Tarte aux pommes	Lasagnes au saumon Lasagnes veggie Salade verte Cantal jeune AOP Mousse au chocolat
	Barre patissiere / yaourt / fruit	Pain chocolat / f blanc/ compote	Madeleine / petits suisse / fruit	Pain / fromage / compote	gâteau maison / yaourt / fruit
	LUNDI 13 Juillet	MARDI 14 Juillet	MERCREDI 15 Juillet	JEUDI 16 Juillet	 VENDREDI 17 Juillet
			Menu des enfants	Menu Bio / veggie	
	Paupiette de veau Croustifromage Haricots beurre au basilic Petit suisse Melon	Férié	Pizza Pilons de poulet Nuggets de blé Frites Glace	Blanquette végé (fayo) Semoule Carré frais Fruit de saison	Poisson meuniere Omelette à la tomate Riz pilaf Brie AOP Gâteau
	pain confiture / compote / f blanc		Biscuit / petits suisse / fruit	Pain pâte à tartiner / yaourt / fruit	Roulé fraise / from blanc / compote
	LUNDI 20 Juillet	MARDI 21 Juillet	MERCREDI 22 Juillet	JEUDI 23 Juillet	 VENDREDI 24 Juillet
		Menu bio	Menu basque	Menu veggie	
	Escalope de porc Omelette Tian de légumes Petits suisses Fruit de saison	Salade de tomates Steak au jus Galette veggie Pâtes Crème dessert	Poulet basquaise Falafels basquaise Riz Ossau-iraty Gâteau basque	Taboulé Nuggets de blé Pois gourmand Salade de fruits	Merlu rôti œufs brouillés Pêlée de saison Tomme catalane AOP Fruit de saison
	Pain / fromage / compote	Gâteau maison / from blanc / fruit	Pain chocolat / yaourt / compote	Barre patissiere / petits suisses / fruit	Pain confiture / f blanc / compote
	LUNDI 27 Juillet	MARDI 28 Juillet	MERCREDI 29 Juillet	JEUDI 30 Juillet	 VENDREDI 31 Juillet
		Menu veggie		Menu bio	
	Salade, croutons, emmental Jambon braisé Galette veggie Pomme de terre sautées Compote maison	Tarte fine aux tomates Tajine de légumes et pois chiche F blanc coco et coulis mangue	Poulet rôti Croustifromage Aubergine à la parmesane Fourme d'ambert AOP Glace	Boulettes à la provençale Boulettes végé à la provençale Torti Emmental Fruit de saison	Rosette, cornichons (croque chèvre) Lieu à la provençale Omelette à la provençale Ratatouille Fruit de saison
	Sablé / from blanc / fruit	Biscotte confiture / yaourt / compote	Pain miel / fruit	Biscuit / fruit / yaourt	Pain chocolat / compote / f blanc

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.

