

	LUNDI 03 Août		MARDI 04 Août		MERCREDI 05 Août		JEUDI 06 Août		VENDREDI 07 Août	
	Menu Bio / veggie		Menu bio		Menu royal		Menu bio		Menu veggie / bio	
Labels Egalim :										
Produit issu de l'Agriculture	Radis, beurre		Steak de veau sauce tartare		Salade mixte		Omelette aux herbes		Tomates mozzarella basilic	
Label Rouge	Crêpe jambon fromage		Œufs dur sauce aurore		Lasagnes		Haricots verts persillés		Colin sauce vierge	
Menu végétarien	Crêpe au fromage		Courgettes grillées		Lasagnes veggie		Fromage blanc		Galette végété	
Haute valeur environnementale	Crème dessert		Cantal jeune AOP		Crème caramel		Fruit de saison		Riz	
Appellation d'origine protégée	f.blanc / gâteau / fruit		Fruit de saison		petits suisse / compote / biscuits		pain chocolat / f.blanc / compote		Salade de fruits	
Pêche durable	LUNDI 10 Août		MARDI 11 Août		MERCREDI 12 Août		JEUDI 13 Août		VENDREDI 14 Août	
Appellation d'origine	Menu Veggie		Menu bio		Menu royal		Menu corse		Menu corse	
Nos engagements :										
Produit local	Nuggets de blé		Salade composée		Blanquette de volaille		Assiette de charcuterie		Lieu jaune sauce safrané	
Dessert maison	Pomme paillasson		Mijoté de bœuf		Galette végété		Paupiette de veau aux olives		Omelette	
Viande d'origine France	Fromage blanc		Sauté de pois chiche		Haricots plats		Sauté de lentilles		Ratatouille	
100% fraîcheur	Entremet aux pêches		Tagliatelles		Comté AOP		Pâtes		Emmental	
Plat du terroir	fruit / pain / fromage		Fruit de saison		Cornet		Salade de clémentine		Crème dessert	
Menu végétarien	LUNDI 17 Août		MARDI 18 Août		MERCREDI 19 Août		JEUDI 20 Août		VENDREDI 21 Août	
Menu à thème	Menu veggie		Menu veggie		Menu royal		Menu bio		Menu bio	
	Friand au fromage		Gardianne de taureau		Hamburger		Boulettes en sauce		Betteraves	
	Omelette		Sauté de lentilles		Hamburger végété		Saucisse végété		Brandade de poisson	
	Petits pois		Polenta		Frites		Torti		Hachi végété	
	Yaourt aux fruits		Gouda		Saint-nectaire AOP		Camembert		Salade verte	
	fruit / yaourt / biscuits		fruit de saison		Gâteau au fruit		Compote maison		Fruit de saison	
	LUNDI 24 Août		MARDI 25 Août		MERCREDI 26 Août		JEUDI 27 Août		VENDREDI 28 Août	
	Menu veggie		Menu veggie		Menu royal		Menu bio		Menu bio	
	Poulet rôti		Pizza		Cordon bleue		Tomates mozzarella, basilic		Poisson sauce basilic	
	Saucisses végété		Steak en sauce		Galette végété		Falafels de fève sauce tomate		Croustifromage	
	Pâtes		Omelette		Potatoes maison		Semoule		Petits pois	
	Edam		Ratatouille		Gouda		Pastèque		Tomme catalane AOP	
	Mousse au chocolat		Fruit de saison		Timbale fraise		Quatre-quarts / p suisse		Mousse aux fruits	
	pain chocolat / fruit		Marbré / compote / f blanc		pain / fromage / fruit		pain chocolat / compote			
	LUNDI 31 Août		MARDI 01 Septembre		MERCREDI 02 Septembre		JEUDI 03 Septembre		VENDREDI 04 Septembre	
	Friand au fromage									
	Boulettes en sauce									
	Boulettes végété en sauce									
	Tian de légumes									
	Salade de fruits									
	Pain confiture / 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.

