
















Notre prestation :

-  Pain frais local, artisanal
-  Fruits & légumes frais de saison
-  Fruits et Légumes de saison exclusivement issus de l'agriculture biologique
-  Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique
-  Le bœuf est d'origine France et race à viande
-  Volailles Label Rouge
-  Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.
-  Poissons issus exclusivement de la pêche durable
-  Fromage AOP/AOC
-  Fromage à la coupe
-  Préparé dans notre cuisine
-  Produit Artisanal
-  Produit local
-  Menu Végétarien
-  Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024	
	FERIE		Coleslaw Cassolette de la mer au curry Riz de camargue IGP Fromage frais aromatisé	
lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
MENU VÉGÉTARIEN		FERIE		
Salade verte BIO & emmental Tortis Sauce tomate basilic et brebis Yaourt nature sucré	Filet de poisson pané & citron Haricots verts Cantal AOP Ananas			
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Croque monsieur le 150g chez Pierre Clot Salade verte Vache picon Quatre quart (40g pour élem)	Rougail saucisse Riz & lentilles mijotées Lou foundre Pomme	Salade de tomates Rôti de bœuf au jus Petits pois mijotés Yaourt aromatisé	MENU VÉGÉTARIEN	Thon tomate et basilic Coquillettes & râpé Carline de l'Ubaye Purée de pommes préparée sur notre cuisine
<i>* croque au fromage</i>	<i>* Risotto aux petits légumes et lentilles</i>	<i>* Galette de haricots rouge</i>		
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
FERIE		Radis rose & beurre Filet de poisson meunière citronné Epinard à la béchamel Liégeois chocolat	Les Jeux Olympique: Nice	Menu Végétarien
	Gardiane de bœuf Polenta Camembert Salade de fruit		Salade de riz niçoise vgtte balsamique (Riz, tomate, concombres, HV, Olives, Œuf, Thon, Croustons) Fromage blanc et sucre Fraise & sucre	Salade verte Ravioli au fromage & râpé Yaourt aromatisé
	<i>* Egréné végétale</i>			
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Sauté de bœuf stroganoff Semoule Edam Poire	Menu Végétarien	Rôti de porc & ketchup Poêlée de légumes (haricots verts, champignons et pdt) Pont l'Evêque AOP Ananas	Salade de tomates Nuggets de volaille Courgettes sautées Fromage frais aux fruits	Concombre & féta Pavé de colin sauce oseille Carottes persillées Gâteau marbré préparé sur notre cuisine
<i>* bolognaise végétale</i>		<i>* Fondant de blé et champignon</i>	<i>* Nuggets de blé</i>	

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