



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local
et issu de
l'agriculture
biologique

Composantes
issues de
l'agriculture
biologique par
semaine

Produit IGP
Indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les
viandes / sont
d'origine France

Bœuf :
Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement
de la Pêche
durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et

Produit
végétarien

Certification
Environnementale
niveau 2

Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture
biologique

Bon appétit

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Sauté de veau Marengo Haricots verts persillés Montcadi croûte noire à la coupe Banane Bolo de lentilles	Salade iceberg & vinaigrette Saucisse Purée de PDT Fromage blanc nature & sucre Saucisse végété	Salade de tomates & mimolette Pavé de colin sauce vierge Carottes persillées Moelleux pépites de chocolat préparé par nos chefs	Menu Végétarien Omelette roulée nature préparée par nos chefs Courgettes rôties au four Gouda à la coupe Pomme Journée mondiale de l'environnement	Concombres & vinaigrette Cœur de merlu tomate & basilic Riz pilaf Yaourt nature & sucre
lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
FERIE <i>Lundi de Pentecôte</i>	Salade de tomates & vinaigre Bœuf aux olives Polenta Bio Flan au chocolat Demande dérogation 1+4 Falafels	Escalope de dinde LBR scé forestière Torti semi-complets Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Abricot Boulettes de soja	Menu Végétarien Bouchée de riz, féta, courgettes & curry* Haricots verts persillés Emmental Crème dessert vanille * BPC Kambio	La Région Sud fait son cinéma Nice Pan Bagnat (Thon, œuf, tomates, olives) Salade verte Fromage de brebis à la coupe Glace vanille-chocolat* * timbale (pomona)
lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Semaine de la Fraich' Attitude				
Sauté de bœuf sauce basquaise Ecrasé de pommes de terre fraîches Camembert à la coupe Pêche Egréné végété	Nuggets de volaille & Ketchup du chef Epinards béchamel Tomme de l'Ubaye à la coupe Pastèque Nuggets de Bts	Melon Farfalles aux fruits de mer & râpé Fromage blanc & coulis exotique	Menu Végétarien Salade de tomates & mozzarella Gnocchis & courgettes Façon zucchini Purée pomme-poire fait par nos chefs	Salade verte & croutons Filet de poisson scé vierge Ratatouille à la niçoise Eclair au chocolat
lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Emmental à la coupe Pomme Boulettes de soja	Menu Végétarien Capelletti aux 4 fromages & sauce tomate Cantal AOP à la coupe Nectarine	Repas froid Salade de lentilles IGP & oignons rouges Jambon de dinde Salade de tomates, concombres, olives & dés de Fromage blanc & sucre Œufs durs & mayonnaise	Concombres & vinaigrette Taureau à l'ancienne Riz de Camargue IGP Yaourt nature & sucre Fricassé de légumes	Filet de poisson meunière & quartier de citron Gratin d'aubergines Vache picon Ananas
lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Sauté de porc HVE sauce au miel Haricots verts Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Abricot Pané fromager	Salade verte & vinaigrette Steak haché & sauce tomate Pomme de terre au four Mister freeze Steak végété	Salade de tomates & emmental Filet de lieu sauce bery Gratin d'épinards Gâteau marbré fait par nos chefs	Menu Végétarien Pané fromager Penne au beurre Edam à la coupe Pastèque	VACANCES ! PIC NIC