



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

Boeuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau

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

Bon appétit !

lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<p>Carottes râpées & vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Courgettes & semoule</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p><i>Bolo de lentilles</i></p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Gratin de gnocchi Sauce napolitaine</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Pêche</p>	<p>Beignets de calamars à la romaine & citron</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Vache picon</p> <p>Nectarine</p>	<p>Saucisse de Lozere HVE</p> <p>Riz & sauce tomate</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Pastèque</p> <p><i>Saucisse végé</i></p>	<p>Repas froid</p> <p>Tranche de melon</p> <p>Salade de pâtes à la niçoise</p> <p>Brownie préparé par nos chefs & crème anglaise</p>
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
<p>FERIE <i>Fête nationale</i></p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade de tomates & vinaigrette</p> <p>Emmental</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Escalope de dinde LBR sce basquaise</p> <p>Polenta crémeuse Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Abricot</p> <p><i>Boulettes de Soja Sce Basquaise</i></p>	<p>Salade verte & mozzarella</p> <p>Sauté de bœuf à la provençale</p> <p>Penne Rigate au beurre</p> <p>Glace</p> <p><i>Galette de Légumes Façon Rattouille</i></p>	<p>Filet de lieu sauce basilic</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Moelleux aux abricots préparé par nos chefs</p>
lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
<p>Concombres bulgares</p> <p>Bolognaise de bœuf Torté semi-complètes Bio</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p> <p><i>Bolognaise de lentilles</i></p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Pastèque</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Omelette nature préparée par nos chefs</p> <p>Carottes vichy & PDT</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p>Repas Oriental</p> <p>Salade iceberg & dés de brebis</p> <p>Tajine de veau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Purée de pomme BIO & cannelle</p> <p><i>Pané fromager</i></p>	<p>Pavé de colin sauce vierge</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Carré Président</p> <p>Banane</p>
lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
<p>Bœuf mode</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Banane</p> <p><i>Pané fromager</i></p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Cappelletti au fromage * & sauce provençale</p> <p>Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Salade de tomates & vinaigrette balsamique</p> <p>Risotto aux fruits de mer (riz pilaf, poivrons, oignons)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Escalope de porc HVE & moutarde</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Melon</p> <p><i>Galette de Légumes Façon Rattouille</i></p>	<p>Filet de poisson meunière & citron</p> <p>Ratatouille à la provençale</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Pêche</p>