



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
Carottes râpées & vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Semoule Yaourt nature & sucre Tropézienne	Tranche de melon Gnocchi Sauce carbonara Saint Paulin à la coupe Pêche	Taboulé Cuisse de poulet rôti Ratatouille à la niçoise Vache picon Nectarine	Betteraves vinaigrette Saucisse de Lozere HVE Riz & sauce tomate Tomme blanche à la coupe Pastèque	Œufs durs & mayonnaise Poisson à la bordelaise Haricots verts persillés Edam à la coupe Brownie préparé par nos chefs & crème anglaise
SOIR Potage paysan Yaourt aromatisé	SOIR Soupe minestrone Crème vanille	SOIR Bouillon vermicelles Fromage blanc aux fruits	SOIR Potage crecy Petit suisse nature & sucre	SOIR Velouté de courgettes Yaourt aromatisé
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
Saucisson à l'ail Filet de saumon Brocolis braisés Buche de chèvre Tarte citron meringuée	Salade de tomates Escalope de porc au jus Pomme de terre au four Emmental Nectarine	Poireaux vinaigrette Escalope de dinde LBR sce basquaise Polenta crémeuse Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Abricot	Salade verte & mozzarella Sauté de bœuf à la provençale Penne Rigate au beurre Cantadou Pomme au four	Quiche Lorraine Filet de lieu sauce basilic Gratin de courgettes Mimolette à la coupe Moelleux aux abricots préparé par nos chefs
SOIR Soupe de légumes Liégeois chocolat	SOIR Velouté du Barry Fromage blanc nature & sucre	SOIR Velouté de Courgettes Yaourt aromatisé	SOIR Soupe de poisson Crème caramel	SOIR Soupe à l'oignon Petit suisse aux fruits
lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
Concombres bulgares Bolognaise de bœuf Tortis semi-complètes Bio Fromage blanc nature & sucre Poire cuite aux amandes	Fromage de tête Escalope de dinde au jus Petits pois mijotés Gouda à la coupe Pastèque	Salade de tomates Omelette nature préparée par nos chefs Carottes vichy & PDT Yaourt nature & sucre Nectarine	Salade iceberg & dés de herbes Tajine de veau à l'orientale Semoule Fraidou Purée de pomme BIO & cannelle préparée par nos chefs	Courgettes râpées vinaigrette Pavé de colin sauce vierge Haricots verts persillés Carré Président Banane
SOIR Potage paysan Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe minestrone Crème vanille	SOIR Bouillon vermicelles Fromage blanc aux fruits	SOIR Potage crecy Petit suisse nature & sucre	SOIR Velouté de Légumes Yaourt aromatisé
lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
Salade de pois chiches Bœuf mode Courgettes persillées Camembert à la coupe Banane	Rosette & cornichons Cappelletti au fromage * & sauce provençale Flan vanille nappé de caramel Tranche de pastèque	Salade de tomates & vinaigrette balsamique Risotto aux fruits de mer (riz pilaf, poivrons, oignons) Fromage frais aux fruits Eclair chocolat	Salade d'haricots verts Escalope de porc HVE & moutarde Pomme de terre au four Cantal AOP à la coupe Melon	Friand au fromage Filet de poisson meunière & citron Ratatouille à la provençale Coulommiers à la coupe Pêche
SOIR Soupe de légumes Liégeois chocolat	SOIR Velouté du Barry Fromage blanc nature & sucre	SOIR Velouté de Courgettes Yaourt aromatisé	SOIR Soupe de poisson Crème caramel	SOIR Soupe à l'oignon Petit suisse aux fruits