



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 /
œufs 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 végétalien

Certification
Environnementale niveau 2

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

Bon appétit !

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		Macédoine de légumes Dos de colin crème citron basilic <u>Ratatouille à la provençale</u> Cantal AOP à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & fêta Sauté de dinde sauce coco curry Poêlée d'haricots verts & PDT Petit nova aromatisé Pomme au caramel	Poireaux vinaigrette Paella Tartare nature <u>Fruit de saison</u>
SOIR Soupe du Barry Crème café	SOIR Velouté de carottes Fromage blanc nature & sucre	SOIR Crème de légumes Yaourt aromatisé	SOIR Petite sauté Légumes vanille	SOIR Velouté de pommes de terre Fromage frais aux fruits
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Salade de <u>tomates</u> Sauté de porc au caramel et coriandre & basilic <u>Semoule</u> Yaourt aromatisé Poire aux amandes	Rondelles de <u>concombres</u> & vinaigrette Cuisse de poulet rôti au jus d'ail <u>Farfallines Bio</u> à la crème Mimolette Entremet au chocolat du chef	Salade de lentilles Rôti de dinde LBR au jus Pommes rissolées Edam à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Cubes de <u>pastèque</u> & menthe Chili con carne Riz pilaf IGP Fromage blanc & confiture Clafoutis	Salade de pâtes Filet de lieu sauce aioli <u>Courgettes</u> en persillade Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Fruit de saison</u>
SOIR Soupe à l'oignon Yaourt aromatisé	SOIR Potage de courgettes Mousse citron	SOIR Velouté de courgettes Mousse citron	SOIR Bouillon de légumes Fromage frais aux fruits	SOIR Soupe d'épinard Yaourt nature & sucre
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Œuf dur Bio & sauce caviar Saucisse de Toulouse aux oignons Purée de pomme de terre du chef Fromage blanc nature & sucre Pomme au four	Tomates Croc sel Boeuf Bourguignon Pommes vapeur Camembert <u>Fruit de saison</u>	Tranche de <u>melon</u> Omelette au fromage et lardons grillés <u>Ratatouille</u> Petit nova nature sucré Donut sucré	Feuilleté au fromage Daube de <u>boeuf</u> aux olives Tagliatelles Emmental à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Salade de <u>tomates</u> & <u>mozzarella</u> Pavé de colin sauce beurre citronnée <u>Gratin d'épinards</u> Rondel d'ail & fines herbes Cake aux pépites de chocolat
SOIR Soupe à l'oignon Yaourt aromatisé	SOIR Potage de courgettes Mousse citron	SOIR Velouté de courgettes Mousse citron	SOIR Bouillon de légumes Fromage frais aux fruits	SOIR Soupe d'épinard Yaourt nature & sucre
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
<u>Carottes râpées</u> & vinaigrette Escalope de porc sauce tomate et basilic <u>Courgettes persillées & PDT</u> Yaourt aromatisé Tartelette tatin	Salade de riz Poulet rôti LBR aux herbes <u>Haricots verts en persillade</u> Saint Paulin à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Aubergines</u> à la parmesane Andouillette Purée de pomme de terre Saint Nectaire AOP à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Betteraves à la vinaigrette Rôti de veau crème d'ail et persil Lentilles mijotées Mini cabrette <u>Fruit de saison</u>	<u>Tomate vinaigrette</u> Cassolette de la mer au curry <u>Tort</u> & râpé Montcadi Purée de pommes du chef
SOIR Velouté de petits pois Flan vanille	SOIR Crème de champignons Yaourt aromatisé	SOIR Velouté du chef Crème chocolat	SOIR Soupe de poisson Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de poireaux Fromage frais aux fruits
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Asperges mimosa Gardiane de taureau Pommes rissolées Tomme blanche à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Maquereaux moutarde Pavé de colin et son huile vierge <u>Pennes</u> Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Rougail de saucisses HVE <u>Riz</u> Mimolette Moelleux au citron du chef	Tarte au fromage Omelette roulée nature du chef <u>Haricots verts</u> persillés Camembert à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Salade de <u>tomates</u> & basilic Brandade de poisson (Pommes de terre fraîches) Bleu Flan vanille nappé de caramel
SOIR Potage paysan Yaourt aromatisé	SOIR Soupe minestrone Légumes chocolat	SOIR Potage crécy Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de légumes Mousse café	SOIR Velouté de pommes de terre Yaourt nature & sucre