

Nos engagements :

- Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produit IGP indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale
- Toutes les viandes sont d'origine France
- Boeuf : Exclusivement Race à Viande
- Produit Label rouge
- Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Fromage à la coupe
- Fromage AOP / AOC
- Fruits et légumes : Frais de saison
- Produit végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

BON APPETIT !

lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
Menu végétarien Falafels à la tomate Haricots verts persillées Edam à la coupe Pêche	Salade de tomate et mozzarella Rôti de bœuf & ketchup Taboulé à l'orientale Mousse au chocolat noir	Repas Pique - nique	REPAS FROID Salade de tomate Rôti de dinde & Mayonnaise Salade de pâtes au pistou Flan vanille	Salade verte & dés d'emmental Beignets de calamar Ratatouille à la niçoise Cake au citron réalisé sur notre cuisine
lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
Menu Végétarien REPAS FROID Salade de riz composée Salade de lentilles IGP & échalotes Œufs durs Bio Sce cocktail Salade de tomates à la grecque Yaourt aromatisé	Sauté de bœuf marengo Courgettes sautées (& Pommes vanille 30%) Gouda à la coupe Nectarine	Repas Pique - nique	FERIE	FERME
lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024
Nuggets de volaille Carottes sautées Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Pomme des alpes	Menu italien Tomate, mozzarella & basilic Penne aux boulettes de boeuf à l'italienne Glace artisanale	Repas Pique - nique	Menu végétarien Concombres vinaigrette Aubergines à la parmesane Riz de camargue IGP Yaourt aromatisé	Tranche de pastèque Cœur de merlu sce niçoise Courgettes sautées et blé Fromage blanc sucré
lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
Saucisse de Lozère HVE Purée de pommes de terre Montcadi à la coupe Prune	Filet de poisson pané & citron Ratatouille à la niçoise Vache picon Melon	Repas Pique - nique	Menu végétarien Tortilla préparée sur notre cuisine (Tortilla, PDT, oignons) Emmental à la coupe Salade de fruits	Lasagnes au saumon Fromage frais aux fruits

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.