

Nos engagements :		lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
<p>Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique</p> <p>Produits issus de l'agriculture biologique</p> <p>Produit IGP indication géographique protégée</p> <p>Haute valeur</p> <p>Toutes les viandes sont d'origine France</p> <p>Boeuf : Exclusivement Race à Viande</p> <p>Produit Label rouge</p> <p>Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable</p> <p>Produit local</p> <p>Préparé dans notre cuisine</p> <p>Produit Artisanal</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fromage AOP / AOC</p> <p>Fruits et légumes : Frais de saison</p> <p>Produit</p> <p>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique</p>		<p>Menu végétarien</p> <p>Pâtes à la carbonara Montcadi à la coupe Pêche</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de tomate à la grecque Nuggets de lentilles corail Carottes Vichy Yaourt nature & sucre</p>	<p>Rôti de bœuf Semoule/Courgettes Emmental à la coupe Glace vanille</p>	<p>Salade verte & Mozzarella Burger Frites Melon</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p>Salade de tomate à la grecque Moussaka au thon Tomme grise à la coupe Brownie</p>
		<p>lundi 8 juillet 2024</p> <p>Pavé de colin sauce citron persillé Riz de camargue IGP Lou foudre de l'Ubaye à la coupe Nectarine</p>	<p>mardi 9 juillet 2024</p> <p>Pastèque Sauté de veau marenco Poêlée d'haricots verts BIO et pdt Fromage Blanc & miel de provence</p>	<p>mercredi 10 juillet 2024</p> <p>Repas Pic - nic</p>	<p>jeudi 11 juillet 2024</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Omelette préparée sur la cuisine Gratin d'aubergines Edam à la coupe Banane</p>	<p>vendredi 12 juillet 2024</p> <p>Filet de lieu à l'oseille Courgettes sautées Carline de L'Ubaye à la coupe Salade de fruits</p>
		<p>lundi 15 juillet 2024</p> <p>Radis rose & beurre doux Pavé de merlu à l'armoricaine Blé pilaf Glace vanille</p>	<p>mardi 16 juillet 2024</p> <p>Sauté de taureau aux olives Petits pois carottes Cantal AOP à la coupe Pêche</p>	<p>mercredi 17 juillet 2024</p> <p>Repas Pic - nic</p>	<p>jeudi 18 juillet 2024</p> <p>Salade verte Lasagnes bolognaise Préparées sur la cuisine Yaourt nature & sucre</p>	<p>vendredi 19 juillet 2024</p> <p>Menu Mexicain véggie</p> <p>Guacamole & tortilla chips Chili sin carne (Haricots rouge, poivrons, sœe tomate) Riz Purée de pomme canelle préparée dans notre cuisine</p>
		<p>lundi 22 juillet 2024</p> <p>Filet de lieu sauce nantua Haricots verts persillés Saint nectarine AOP à la coupe Salade de fruits</p>	<p>mardi 23 juillet 2024</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Oignons rings Épinards béchamel Tomme de l'Ubaye à la coupe Prunes jaunes</p>	<p>mercredi 24 juillet 2024</p> <p>Repas Pic - nic</p>	<p>jeudi 25 juillet 2024</p> <p>Salade verte & mimolette Cuisse de poulet rôtie LBR Courgettes à la provençale Beignet choco noisette</p>	<p>vendredi 26 juillet 2024</p> <p>Pastèque Thon à la tomate & au basilic Coquillettes Yaourt aromatisé</p>
		<p>lundi 29 juillet 2024</p> <p>Cordon bleu de volaille* Bouquet de légumes Vache picon Melon (CF, HV, champignons)*</p>	<p>mardi 30 juillet 2024</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade de tomate & Mozzarella Curry de légumes aux pois chiches & Riz de camargue IGP Glace vanille & chocolat</p>	<p>mercredi 31 juillet 2024</p> <p>Repas Pic - nic</p>	<p>jeudi 1 août 2024</p> <p>Sauté de bœuf aux olives Farfallines Camembert à la coupe Pêche</p>	<p>vendredi 2 août 2024</p> <p>Croquant de concombres & Feta Pavé de colin sauce vierge Ratatouille niçoise Moelleux au citron préparé dans notre cuisine</p>

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.