



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

Produit
végétarien

Certification
Environnementale
niveau 2

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

Bon appétit

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Salade iceberg & vinaigrette Saucisse de Lozère Purée de PDT Fromage blanc nature & sucre	Sauté de veau Marengo Haricots verts persillés & 30% semoule Montcadi croûte noire à la coupe Banane	Salade de tomates & mimole Pavé de colin sauce vierge Carottes persillées & 30% Torti semi-complets Bio Moelleux pépites de chocolat préparé par nos chefs	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Omelette roulée nature préparée par nos chefs Courgettes à l'ail & PDT Gouda à la coupe Pomme <i>Journée mondiale de l'environnement</i>	Concombres & vinaigrette Moules Frites Yaourt nature & sucre
lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
FERIE <i>Lundi de Pentecôte</i>	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Bouchée de riz, fêta, courgettes & curry* Epinards béchamel Emmental Yaourt aromatisé <i>* BPC Kambio</i>	Escalope de dinde LBR sœ printannière Boulgour Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Abricot	Salade de tomates & vinaigrette Boeuf aux olives vertes Polenta Bio Flan au chocolat	La Région Sud fait son cinéma <i>Nice</i> Pan Bagnat <i>(Thon, œuf, tomates, olives & oignons)</i> Salade verte Fromage de chèvre à la cuisine Glace vanille-chocolat* <i>* timbale (pomona)</i>
lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Semaine de la Fraîche' Attitude				
Nuggets de volaille & Ketchup du chef Haricots verts à la marocaine* Tomme de l'Ubaye à la coupe Cerises <i>*(Tomate concassée, coriandre, cumin, oignons, persil, ail, huile)</i>	Menu issu de l'agriculture biologique Sauté de boeuf sauce basquaise Ecrasé de pommes de terre fraîches aux olives vertes* Camembert à la coupe Pêche <i>Test : olives à mixer</i>	Gaspacho de melon, huile d'olive & basilic Farfalles aux fruits de mer & râpé Fromage blanc & coulis exotique	Menu Végétarien Salade de tomates & mozzarella Gnocchis & courgettes Façon zucchini Purée pomme-fraise préparée par nos chefs	Dips de carottes & fromage blanc à la menthe Filet de poisson sœ verveine Ratatouille à la niçoise & 30% riz Cake au citron Bio réalisé par nos chefs
lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Menu issu de l'agriculture biologique Tortis sauce bolognaise Vache picon Pastèque	Filet de poisson pané & quartier de citron Gratin d'aubergines Emmental à la coupe Ananas	Repas froid Salade de lentilles IGP & oignons rouges Rôti de dinde LBR & mayonnaise Salade de tomates, concombres, olives & dés de Fromage blanc & sucre	Croquant de concombres & vinaigrette Taureau à l'ancienne Riz de Camargue IGP Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Capelletti aux 4 fromages & sauce tomate Cantal AOP à la coupe Nectarine
lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Curry de légumes d'été Semoule Edam à la coupe Pastèque	Menu Américain Salade verte & vinaigrette Hot Dog & ketchup du chef (Saucisse Knacki) Frites Mister freeze Saucisse végété	Salade de tomates & emmental Filet de lieu sauce bery Gratin de courgettes Eclair au chocolat	Sauté de porc HVE au jus Ratatouille & tortis 30% Lou Foudre de l'Ubaye à la coupe Abricot	VACANCES ! Carottes râpées & vinaigrette Carbonara de saumon Penne Rigate Gâteau façon Bounty réalisé par notre chef