



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
<p>Menu végétarien</p> <p>Fajitas véggie aux haricots rouges Riz pilaf & tortilla Saint Paulin à la coupe Pêche</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Carottes râpées Bio & vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Courgettes & semoule Yaourt nature & sucre</p>	<p>Repas</p> <p>Pique nique</p>	<p>Poulet rôti LBR & mayonnaise</p> <p>Frites Saint Nectaire AOP Pastèque</p>	<p>Repas froid</p> <p>Tranche de melon Salade de haricots verts niçoise au thon Brownie préparé par nos chefs & crème anglaise</p>
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
<p>FERIE <i>Fête nationale</i></p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Pizza aux 4 légumes * Salade de tomates Bio & vinaigrette Emmental Yaourt aromatisé <i>Pierre Clot</i></p>	<p>Repas</p> <p>Pique nique</p>	<p>Repas froid</p> <p>Salade verte Bio & mozzarella Rôti de bœuf & ketchup Salade de pâtes au pistou Glace artisanale</p>	<p>Beignets de calamars Ratouille du chef Mimolette à la coupe Moelleux aux abricots préparé par nos chefs</p>
lundi 21 juillet 2025	mardi 22 juillet 2025	mercredi 23 juillet 2025	jeudi 24 juillet 2025	vendredi 25 juillet 2025
<p>Cordon bleu de volaille Petits pois mijotés Gouda à la coupe Pastèque</p>	<p>Concombres Bio bulgares Bolognaise de bœuf Torti semi-complètes Bio Fromage blanc nature & sucre</p>	<p>Repas</p> <p>Pique nique</p>	<p>Repas Oriental</p> <p>Salade iceberg Bio & dés de mimolette Tajine de veau à l'orientale Semoule & légumes tajine Smoothie à la banane</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien</p> <p>Omelette nature préparée par nos chefs Carottes vichy & PDT Yaourt nature & sucre Nectarine</p>
lundi 28 juillet 2025	mardi 29 juillet 2025	mercredi 30 juillet 2025	jeudi 31 juillet 2025	vendredi 1 août 2025
<p>Menu végétarien</p> <p>Tranche de pastèque Cappelletti au fromage & sauce provençale Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Bœuf mode Courgettes persillées & penne complète 30% Camembert à la coupe Pêche</p>	<p>Repas</p> <p>Pique nique</p>	<p>Repas froid</p> <p>Rôti de porc HVE Salade composée de pommes de terre Cantal AOP à la coupe Melon</p>	<p>Filet de poisson meunière & citron Ratouille à la provençale Coulommiers à la coupe Abricot</p>