



## MENUS ELEMENTAIRES

Lundi 01 Août	Mardi 02 Août	Mercredi 03 Août	Jeudi 04 Août	Vendredi 05 Août
<b>MENU BARBECUE</b> Melon	Salade de coquillettes au pesto	<b>Gaspacho Maison</b>  Salade verte	<b>Salade verte</b>	<b>Salade de tomates</b>
Chipolatas/Merguez Pommes dauphines Assortiment de fromages Glace <b>Corbeille de fruits</b>	 Bâtonnets de colin et citron <b>Bohémienne de légumes</b> Coulommiers à la coupe <b>Pêche</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Paëlla</b>  <b>de poulet</b>  Assortiment de fromages <b>Compote de pommes</b> et madeleine <b>Corbeille de fruits</b>	Galopin de veau  <b>Petits pois</b> Yaourt nature <b>Gâteau aux pépites de chocolat Maison</b> <b>Corbeille de fruits</b>	Tajine de pois chiches et courgettes  Semoule Assortiment de fromages Petits suisses aromatisés <b>Corbeille de fruits</b>
Lundi 08 Août	Mardi 09 Août	Mercredi 10 Août	Jeudi 11 Août	Vendredi 12 Août
<b>Melon</b>	Salade de riz	<b>Salade verte</b>	<b>Quiche au fromage Maison</b>	<b>Entrée du Chef</b>
Emincé de bœuf parisien <b>Mix de céréales</b> Bûche de chèvre à la coupe Flan chocolat <b>Corbeille de fruits</b>	Rôti de porc Flageolets Yaourt nature <b>Abricots</b> <b>Corbeille de fruits</b>	Nuggets  Pommes noisettes Assortiment de fromages Donuts <b>Corbeille de fruits</b>	 Quenelles <b>Haricots verts persillés</b> Assortiment de fromages Liégeois à la vanille <b>Corbeille de fruits</b>	Beignets de calamars et citron  <b>Riz</b> Assortiment de fromages <b>Salade de fruits</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Lundi 15 Août	Mardi 16 Août	Mercredi 17 Août	Jeudi 18 Août	Vendredi 19 Août
<b>FERMETURE</b>				
Lundi 22 Août	Mardi 23 Août	Mercredi 24 Août	Jeudi 25 Août	Vendredi 26 Août
<b>Melon</b>	<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Croque Monsieur Maison</b>	<b>Salade de tomates</b>	Salade avocat-tomates et dès d'emmental
<b>Escalope de poulet aux herbes</b>  Pommes noisettes Assortiment de fromages Flan caramel <b>Corbeille de fruits</b>	 Rôti de porc <b>Flan de légumes</b> Assortiment de fromages <b>Prunes</b> <b>Corbeille de fruits</b>	Saucisettes <b>Gratin de courgettes</b> Camembert à la coupe Mousse au chocolat <b>Corbeille de fruits</b>	 <b>Tortilla</b> <b>de pommes de terre</b> Yaourt nature <b>Pastèque</b> <b>Corbeille de fruits</b>	 Brochette de colin <b>Riz</b>  Assortiment de fromages <b>Gâteau à la noix de coco Maison</b> <b>Corbeille de fruits</b>
Lundi 29 Août	Mardi 30 Août	Mercredi 31 Août	Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre
<b>Salade verte</b>	<b>Salade de tomates</b>	Taboulé		
Saucisse de Francfort <b>Purée de pommes de terre</b> Bûche de chèvre à la coupe Glace <b>Corbeille de fruits</b>	 Tortellinis Ricotta - épinards Yaourt nature <b>Pastèque</b> <b>Corbeille de fruits</b>	Galopin de veau <b>Courgettes à la provençale</b> Assortiment de fromages Beignet aux pommes <b>Corbeille de fruits</b>		

### NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes). Nos charcuteries sont 100% françaises.	 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).	 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.	 Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.	 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.	Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.	 Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

végétarien



à destination des écarts