



Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet	Samedi 12 Juillet	Dimanche 13 Juillet
Concombres Bio vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates Bio	Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	Salade verte Bio	Taboulé
Poulet rôti Label Rouge	Saumon MSC sauce citron	Steak haché	Paupiette de veau	Paëlla au riz IGP Bio	Rôti de porc	Colin MSC sauce crème
Blé à la julienne de légumes	Mouliné d'épinards Bio	Purée de pommes de terre	Petits pois Bio	à la dinde Bio	Tortis	Courgettes Bio à la tomate
Tomme blanche	Saint môret	Emmental	Saint Marcellin IGP à la coupe	Vache picon	Yaourt sucré	Edam à la coupe
Petits suisses sucrés	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Flan caramel	Notre clafoutis ananas coco	Melon Bio
Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet	Samedi 19 Juillet	Dimanche 20 Juillet
FERIE Tapenade sur toast	Céleris Bio rémoulade	Salade de riz IGP ravigote	Salade de betteraves	Salade de lentilles	Salade verte Bio	Pizza au fromage
Andouillette	Boulettes de bœuf sauce tomate	Merlu MSC sauce safranée	Sauté de porc	Colin MSC meunière et citron	Bolognaise de bœuf	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio
Flan de légumes Bio	Spaghettis	Petits pois Bio	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio	Macaronis	Ratatouille Bio
Bleu	Edam	Brie	Bûche du pilat à la coupe	Camembert à la coupe	Mimolette à la coupe	Petit suisse sucré
Beignet pomme	Fruit de saison Bio	Cocktail de fruits au sirop Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert café	Fruit de saison Bio

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

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



Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet	Samedi 26 Juillet	Dimanche 27 Juillet
Quiche aux oignons Saucisse de Toulouse <b>Brocolis Bio à la crème</b> Petit louis tartine <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Colin MSC sauce colombo</b> Boulgour Chanteneige <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de coquillettes au pesto vert Galopin de veau <b>Haricots verts Bio</b> Brie à la coupe Fromage blanc sur coulis de fruits	<b>Notre flan d'aubergines Bio sauce tomate</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b>  Taboulé Carré de l'Est à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Melon Bio</b> Tajine de bœuf Boulgour Gouda à la coupe Liégeois vanille	<b>Tomates Bio</b> Rôti de porc <b>Petits pois Bio</b> Yaourt sucré Notre moelleux aux fruits	<b>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</b> <b>Axoa de thon MSC</b> <b>Riz IGP</b> Chanteneige <b>Pastèque Bio</b>
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 01 Août	Samedi 02 Août	Dimanche 03 Août
<b>Salade verte Bio</b> Boulettes de bœuf sauce curry Semoule Carré frais Crème dessert vanille	<b>Œuf dur Bio</b> <b>Aïoli de merlu MSC et ses légumes Bio (carottes, haricots verts, et Pommes de terre)</b> Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de blé poivrons tomates <b>Pilon de poulet Label Rouge</b> <b>Ratatouille Bio</b> Mimolette à la coupe <b>Melon Bio</b>	<b>Tomates Bio</b> Curry rouge de bœuf Tortis Gouda à la coupe Yaourt aromatisé	Rillettes de porc Nuggets de blé et Ketchup <b>Carottes Bio sautées</b> Petit moulé Ananas au sirop	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> Salade de pommes de terre <b>au thon MSC et mayonnaise</b>  Bleu Notre cake au cacao	Tartinable de pois chiches et toast Côté de porc <b>Gratin de gnocchis Bio à la tomate et à l'emmental Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août	Samedi 09 Août	Dimanche 10 Août
<b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Steak haché sauce tomate origan Polenta crémeuse Camembert Crème dessert café	Pizza au fromage Paupiette de veau sauce au poivre <b>Carottes Bio</b> Tomme noire <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de haricots verts Bio</b> <b>Merlu MSC sauce basilic</b> Coquillettes Carré de l'Est à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de lentilles Pain de viande de bœuf <b>Courgettes Bio sautées</b> Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Tajine de dinde Label Rouge</b> Semoule Gouda à la coupe Fromage blanc sucré	<b>Salade de maïs Bio</b> <b>Notre omelette Bio</b> <b>Haricots verts Bio</b> Chantailou Flan chocolat	<b>Tomates Bio</b> Chipolatas Purée de pommes de terre Edam Beignet framboise


**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises**



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

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