



|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p><b>Nos engagements :</b></p> <p>Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique</p> <p>5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine</p> <p>Produit IGP indication géographique protégée</p> <p>Haute valeur environnementale</p> <p>Toutes les viandes sont d'origine France</p> <p>Boeuf : Exclusivement Race à Viande</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 1 par semaine</p> <p>Fruits et légumes : Frais de saison</p> <p>Produit végétarien</p> <p>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique</p> <p><b>BON APPETIT !</b></p> <p><i>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.</i></p> | <p><b>LUNDI 5</b></p> <p><b>MENU BIO &amp; REPAS FROID</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette<br/>Poulet rôti aux herbes<br/>Taboulé<br/>Gouda<br/>Flan vanille</p>  | <p><b>MARDI 6</b></p> <p>Salade de pâtes<br/>Paupiette de veau au jus<br/>Courgettes à la ciboulette<br/>Fromage blanc aromatisé<br/>Pastèque</p>   | <p><b>JEUDI 8</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Pois chiches vinaigrette<br/>Nuggets de blé<br/>Epinards béchamel<br/>Edam<br/>Abricot</p>   | <p><b>VENDREDI 9</b></p> <p>Melon<br/>Colin meunière<br/>Curry de légumes d'été<br/>Yaourt nature sucré<br/>Clafoutis aux abricots</p>   |
|   | <p><b>LUNDI 12</b></p> <p><b>ROUTE NATIONALE 7 : PARIS N 7</b></p> <p>Croque monsieur jambon &amp; fromage<br/>Salade verte &amp; croûtons<br/>Brie<br/>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>s/p : Croque monsieur jambon de dinde &amp; fromage</p> | <p><b>MARDI 13</b></p> <p><b>ROUTE NATIONALE 7 : LYON N 7</b></p> <p>Rosette &amp; cornichons<br/>Quenelle de volaille sauce crème<br/>Carottes persillées<br/>Cantal AOP<br/>Pomme des Alpes</p> <p>s/p : Pâté de volaille</p> | <p><b>JEUDI 15</b></p> <p><b>ROUTE NATIONALE 7 : AVIGNON N 7</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Melon de cavailon<br/>Tortis au pistou<br/>Yaourt nature sucré<br/>Navettes provençale à la fleur d'oranger</p> | <p><b>VENDREDI 16</b></p> <p><b>ROUTE NATIONALE 7 : NICE N 7</b></p> <p>Salade azurée<br/>Merlu huile d'olive &amp; citron<br/>Ratatouille<br/>Lou foundré<br/>Tarte au citron</p> |
|   | <p><b>LUNDI 19</b></p> <p>Pastèque<br/>Blanquette de veau<br/>Polenta<br/>St Nectaire AOP<br/>Compote de pomme</p>   | <p><b>MARDI 20</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette<br/>Raviolis au bœuf<br/>sauce tomate &amp; fromage râpé<br/>St Paulin<br/>Petit suisse aromatisé</p>   | <p><b>JEUDI 22</b></p> <p>Pâté de volaille<br/>Brandade de poisson (pommes de terre)<br/>Lou pastroun<br/>Nectarine</p>   | <p><b>VENDREDI 23</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Betteraves vinaigrette<br/>Rôti de dinde mayonnaise<br/>Salade de blé BIO<br/>Mimolette<br/>Fruit de saison</p>             |
|   | <p><b>LUNDI 26</b></p> <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Salade de riz<br/>Sauté de bœuf au jus<br/>Carottes à l'ail<br/>Croc'lait<br/>Pomme</p>   | <p><b>MARDI 27</b></p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Taboulé<br/>Tarte au fromage<br/>Duo de haricots en persillade<br/>Fromage blanc aromatisé<br/>Pêche</p>  | <p><b>JEUDI 29</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise<br/>Jambon de dinde<br/>Salade de pâtes<br/>Edam<br/>Abricot</p>  | <p><b>VENDREDI 30</b></p> <p>Salade iceberg &amp; vinaigrette<br/>Poisson mariné thym citron<br/>Epinards béchamel<br/>Yaourt nature sucré<br/>Gâteau moelleux aux poires</p>      |