

Notre prestation :	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Pain frais local et artisanal	Salade piémontaise Pavé de Merlu à la béchamel Carottes Vichy Gouda à la coupe Pêche	Concombres rondelles Saucisse de lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt aromatisé Pomme au four	Salade verte Rôti de bœuf & sauce tomate Riz créole Tartare Liégeois chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde LBR au curry Tortis Petit suisse nature & sucré Melon	Ceufs durs & mayonnaise Filet de poisson meunière Ratatouille à la niçoise Brie à la coupe Cake aux pépites de chocolat préparé dans notre cuisine
Fruits & légumes frais de saison	SOIR Soupe de pois cassés Petit suisse & sucre	SOIR Velouté de champignons Flan chocolat	SOIR Potage de légumes variés Fromage blanc et sucre	SOIR Velouté d'asperge Yaourt à la vanille	SOIR Bouillon de vermicelles Crème dessert caramel
Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique	lundi 8 juillet 2024 Pastèque Sauté de veau marenco Poêlée d'haricots verts BIO et pdt Fromage Blanc & miel de provence Carré aux framboises	mardi 9 juillet 2024 Saucisson sec & cornichon Pavé de colin sauce citron persillé Riz de camargue IGP Lou frounder de l'Ubaye à la coupe Nectarine	mercredi 10 juillet 2024 Salade de tomates Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Yaourt nature & sucre Poire au chocolat	jeudi 11 juillet 2024 Salade de pâtes à la grecque Omelette préparée sur la cuisine Gratin de brocolis Edam à la coupe Banane	vendredi 12 juillet 2024 Feuilleté au fromage Filet de lieu à l'oseille Courgettes sautées Carline de L'Ubaye à la coupe Abricot
Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique	SOIR Soupe minestrone Mousse au chocolat	SOIR Potage choisy Liégeois au café	SOIR Velouté poireau & pdt Faisselle & sucre	SOIR Soupe d'épinards Crème dessert vanille	SOIR Crème de légumes Petit suisse nature
Le bœuf est d'origine France et race à viande	lundi 15 juillet 2024 Sardines à l'huile Sauté de taureau aux olives Petits pois carottes Cantal AOP à la coupe Pêche	mardi 16 juillet 2024 Salade d'haricots verts Pavé de merlu à l'armoricaine Blé pilaf Bleu à la coupe Banane	mercredi 17 juillet 2024 Salade de tomates mozza et basilic Rôti de dinde LBR sauce moutarde Aubergines au four Petit suisse nature & sucre Gâteau au yaourt préparé dans notre cuisine	jeudi 18 juillet 2024 Salade verte Lasagnes bolognaise Préparées sur la cuisine Yaourt nature & sucre Oreillons d'abricot	vendredi 19 juillet 2024 Coleslaw Encornets à la provençale Riz Emmental à la coupe Purée de pomme canelle préparée dans notre cuisine
Volailles Label Rouge	SOIR Soupe de légumes Mousse au citron	SOIR Velouté de champignons Fromage blanc aux fruits	SOIR Potage esaü Yaourt aromatisé	SOIR Velouté d'asperge Compote pomme poire	SOIR Potage crécy Yaourt à la vanille
Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.	lundi 22 juillet 2024 Salade de lentilles et échalotes Filet de lieu sauce nantua Haricots verts persillés Saint nectaire AOP à la coupe Abricot	mardi 23 juillet 2024 Salade de riz composée Andouillette grillée Épinards béchamel Tomme de l'Ubaye à la coupe Prunes jaunes	mercredi 24 juillet 2024 Betteraves Sauté de bœuf à la hongroise Coquillettes Edam à la coupe Nectarine	jeudi 25 juillet 2024 Salade verte Sauté de poulet LBR Courgettes et PDT à la provençale Yaourt aromatisé Beignet choco noisette	vendredi 26 juillet 2024 Pastèque Thon à la tomate & au basilic Polenta Mimolette à la coupe Compote pommes-fraises
Poissons issus exclusivement de la pêche durable	SOIR Bouillon de vermicelles Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe de légumes Faisselle & sucre	SOIR Velouté picard Fromage frais aux fruits	SOIR Potage paysan Crème dessert caramel	SOIR Soupe à l'oignon Petit suisse nature et sucre
Fromage AOP/AOC	lundi 29 juillet 2024 Salade de tomate Sauté de dinde sauce curry Riz de camargue IGP Vache Picon Mousse au chocolat	mardi 30 juillet 2024 Pois chiches au cumin Poisson meunière & citron Bouquet de légumes Fromage blanc aux fruits Salade de fruits melon-pêche	mercredi 31 juillet 2024 Carottes râpées Rôti de porc sauce champignons Semoule Buchette de chèvre Crème dessert vanille	jeudi 1 août 2024 Ceufs mayonnaise Sauté de bœuf aux olives Farfallines Camembert à la coupe Pêche	vendredi 2 août 2024 Melon Pavé de colin sauce vierge Ratatouille niçoise Faisselle Moelleux au citron préparé dans notre cuisine
Fromage à la coupe	SOIR Crème de courgettes Petit suisse nature et sucre	SOIR Potage poireaux et pdt Flan vanille nappé au caramel	SOIR Potage dubarry Yaourt nature et sucre	SOIR Potage choisy Mousse au chocolat	SOIR Soupe normande Fromage blanc aux fruits
Préparation élaborée sur notre cuisine	Bon appétit !				

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.

Certains produits sous signes de qualités pourraient être modifiés et le cas échéant les menus affichés seront modifiés pour votre parfaite information.