

| Nos engagements : | | lundi 1 juillet 2024 | mardi 2 juillet 2024 | mercredi 3 juillet 2024 | jeudi 4 juillet 2024 | vendredi 5 juillet 2024 | |
|--|--|---|---|--|---|--|---|
| Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique  | Produits issus de l'agriculture biologique  | Menu végétarien Nuggets de lentilles corail Carottes Vichy - PDT Gouda à la coupe Pêche | Salade verte Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Yaourt aromatisé Pané fromager | Repas froid Rôti de bœuf froid & ketchup Salade de Riz composée Tartare Salade de melon-pastèque Œufs durs & mayonnaise | Céleri remoulade Sauté de dinde LBR au curry Tortis Petit suisse nature & sucré Boulette de soja | Salade de tomate & Mozza Filet de poisson meunière Ratatouille à la niçoise Cake aux pépites de chocolat préparé dans notre cuisine | |
| | | Produit IGP indication géographique protégée  | Haute valeur  | lundi 8 juillet 2024 Pastèque Sauté de veau marenco Poêlée d'haricots verts BIO et pdt Fromage blanc nature & sucre Nuggets de blé | mardi 9 juillet 2024 Pavé de colin sauce citron persillé Riz de camargue IGP Lou foundre de l'Ubaye à la coupe Nectarine | mercredi 10 juillet 2024 Salade de tomates Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Yaourt aromatisé Falafels | jeudi 11 juillet 2024 Menu végétarien Omelette préparée sur la cuisine Gratin de brocolis Emmental à la coupe Banane |
| Toutes les viandes sont d'origine France  | Boeuf : Exclusivement Race à Viande  | lundi 15 juillet 2024 Sauté de taureau aux olives Petits pois carottes Cantal AOP à la coupe Pêche Pané fromager | mardi 16 juillet 2024 Concombre à la bulgare Pavé de merlu à l'armoricaine Blé pilaf Flan chocolat | mercredi 17 juillet 2024 Repas froid Rôti de dinde LBR & mayonnaise Salade de tomates pois chiches mozza basilic Petit suisse nature & sucre Gâteau yaourt préparé dans notre cuisine Œufs durs & mayonnaise | jeudi 18 juillet 2024 Salade verte Lasagnes bolognaise Préparées sur la cuisine Yaourt aromatisé Lasagnes de légumes | vendredi 19 juillet 2024 Menu véggie Coleslaw Lunes ricotta épinards Purée de pomme cannelle préparée dans notre cuisine | |
| Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable  | Produit local  | lundi 22 juillet 2024 Filet de lieu sauce nantua Haricots verts persillés Saint neactaire AOP à la coupe Banane | mardi 23 juillet 2024 Menu végétarien Omelette préparée sur la cuisine Épinards béchamel Tomme de l'Ubaye à la coupe Prunes jaunes | mercredi 24 juillet 2024 Sauté de bœuf à la hongroise Coquillettes Montcadi à la coupe Nectarine Bolognaise de lentilles | jeudi 25 juillet 2024 Salade verte & mimolette Sauté de poulet LBR Courgettes à la provençale Beignet choco noisette Galette panée pois & légumes | vendredi 26 juillet 2024 Pastèque Thon à la tomate & au basilic Polenta Yaourt aromatisé | |
| Préparé dans notre cuisine  | Produit Artisanal  | lundi 29 juillet 2024 Menu végétarien Salade de tomate & Mozzarella Curry de légumes aux pois chiches & Riz de camargue IGP Fromage blanc nature & sucre | mardi 30 juillet 2024 Cordon bleu de volaille Bouquet de légumes Samos Salade de fruits melon-pêche Pané fromager | mercredi 31 juillet 2024 Repas froid Salade iceberg Rôti de porc & Ketchup Taboulé Crème dessert vanille Œufs durs & mayonnaise | jeudi 1 août 2024 Sauté de bœuf aux olives Farfallines Tomme blanche à la coupe Pomme Fricassé légumes & pois chiches | vendredi 2 août 2024 Melon Pavé de colin sauce vierge Ratatouille niçoise Moelleux au citron préparé dans notre cuisine | |
| Fromage à la coupe  | Fromage AOP / AOC  | BON APPETIT ! | | | | | |
| Fruits et légumes : Frais de saison  | Produit  | 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. | | | | | |