



SEMAINE	06-juil	au	10-juil	13-juil	au	17-juil	20-juil	au	24-juil	27-juil	au	31-juil
Lundi	Pizza aux fromages Salade verte Fromage blanc coulis de fruits Fruit de saison			Coleslaw Poulet au curry Salade verte Frites - Ketchup Mousse au chocolat			Boulette de soja à la sauce tomate Ratatouille Semoule Chanteneige Fruit de saison			Filet de poisson sauce beurre blanc Penne (BIO) aux champignons Edam Fruit de saison		
Mardi	Salade de fusilli composée au thon <i>(Fusilli bio, tomate bio, maïs, concombre hve, thon)</i> Brie Glace			Férié			Repas barbecue Carottes râpées Chipolatas Merguez Salade de pommes de terre Haricots verts à la vinaigrette Eclair			Melon Cappeliti sauce fromagère Fromage blanc aux copeaux de chocolat		
Mercredi	Pastèque Moussaka <i>Au soja (BIO)</i> Riz Tomme blanche			Melon Riz (BIO) cantonais végétarien Petits pois Yaourt aux fruits			Pastèque Cannelloni à la bolognaise maison Ile flottante			Salade de tomates Sauté de porc à la moutarde <i>Dos de colin au citron</i> Petits pois Blé (BIO) sauce tomate Gâteau renversé ananas		
Jeudi	Concombre à la vinaigrette Emincé de porc aux épices <i>Merlu aux épices</i> Carottes au cumin Semoule Gâteau marbré			Jambon <i>Jambon de dinde</i> Taboulé (semoule bio) Salade de tomates Ossau Iraty Fruit de saison			Pesca pané de filet de colin d'Alaska sauce tartare Tomate provençale Pommes de terre Petit suisse nature Fruit de saison			Omelette Ratatouille Pommes de terre vapeur Brie Salade de fruits		
Vendredi	Saucisson sec <i>Pâté de volaille</i> Escalope de volaille au thym Tomate rôtie Dauphinois Salade de fruits frais			Grilled cheese tomate mozzarella Salade verte Compote & sablé			Dahl de lentilles Riz Carottes Cantal Fruit de saison			Bâtonnet de carottes sauce cocktail Sandwich kebab de volaille & crudités Glace		

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Bleu Blanc Coeur

Haute Valeur Environnementale

Pêche durable / MSC

Label rouge

Produits fermiers

Recette végétarienne

Allergènes  
 Gluten

Crustacés

Œufs

Poisson

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri

Moutarde

Sésame

Sulfites

Lupin

Mollusques





SEMAINE	06-juil	au	10-juil	13-juil	au	17-juil	20-juil	au	24-juil	27-juil	au	31-juil
Lundi	Lait nature			Yaourt aromatisé			Yaourt nature			Lait nature		
	Céréales			Pain + miel			Pain au lait			Pain + pâte à tartiner		
	Fruit de saison			Compote de fruits			Fruit de saison			Fruit de saison		
	Lait, Gluten			Lait, Gluten			Lait, Gluten, Œufs			Lait, Gluten		
Mardi	Lait (BIO) au cacao			Férié			Fromage			Lait nature		
	Pain + confiture						Pain			Brioche		
	Fruit de saison						Jus de fruits			Compote de fruits		
	Lait, Gluten						Lait, Gluten			Lait, Gluten, Œufs		
Mercredi	Yaourt nature			Fromage			Lait nature			Yaourt aromatisé		
	Marbré			Pain			Quatre-quarts			Pain + miel		
	Jus de fruits			Fruit de saison			Fruit de saison			Fruit de saison		
	Lait, Gluten, Œufs			Lait, Gluten			Lait, Gluten, Œufs			Lait, Gluten		
Jeudi	Fromage			Yaourt nature			Lait (BIO) au cacao			Lait nature		
	Pain			Brioche			Pain + confiture			Céréales		
	Compote de fruits			Jus de fruits			Fruit de saison			Fruit de saison		
	Lait, Gluten			Lait, Gluten, Œufs			Lait, Gluten			Lait, Gluten		
Vendredi	Lait nature			Lait nature			Lait nature			Fromage		
	Pain au lait			Pain + barre de chocolat			Céréales			Pain		
	Fruit de saison			Fruit de saison			Compote de fruits			Jus de fruits		
	Lait, Gluten, Œufs			Lait, Gluten			Lait, Gluten			Lait, Gluten		

Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée
 Indication géographique protégée
 Bleu Blanc Cœur
 Haute Valeur Environnementale

Pêche durable / MSC
 Label rouge
 Produits fermiers
 Recette végétarienne

Allergènes:
 Gluten
 Crustacés
 Œufs
 Poisson
 Arachides
 Soja
 Lait
 Fruits à coque
 Café
 Moutarde
 Sésame
 Sulfites
 Lupin
 Mollusques

Les menus et les labels ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

