

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS ARC EN CIEL

Journée Festival
Pique-nique pour tous

Salade de riz à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Radis
et beurre

Terrine de légumes
sauce aïoli

Carottes bâtonnets

Pastèque

Emincé de dinde LR
sauce orientale

Lentilles et maïs Bio
(carottes cubes- thym- concentré de tomate)

Pépites de colin panées

Sandwich pain de mie au poulet

Filet de hoki
sauce sétoise

Haricots beurre
ciboulette

Boullgour

Epinards bio béchamel

Chips sachet

Purée de courgettes

Saint Nectaire

Camembert

Fromage blanc BIO (en seau)
coulis de myrtilles (à part)

Fromage fondu

Emmental

Fruits de saison
(Abricots)

Mousse au chocolat au lait

Fruit de saison
(Banane)

Compote pomme à boire

Clafoutis aux pêches



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Pêche responsable



Plat DURABLE



Indication Géographique Protégée

Viande racée

Label Rouge

Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

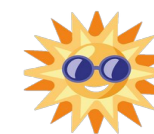
Plat ou produit "ESSENTIEL"

Produits BIO

Viande Origine France

Bleu blanc cœur

Appellation d'Origine Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS EXOTIQUE

Betteraves BIO vinaigrette

Tomate BIO basilic

Salade verte et pampleousse vinaigrette antillaise

Melon vert

Tortelloni ricotta spinaci sauce tomate (Pâtes farcies ricotta épinard)

FERIE

Escalope de veau hachée au jus

Colombo de porc

Filet de lieu sauce armoricaine

Chou fleur Bio sauce mornay

Riz aux amandes et ananas

Carottes saveur soleil (ail, oignon, basilic)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Tomme BIO

Fromage frais salé

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison (Nectarine)

Purée pomme banane (coupelle)

Flan vanille coco

Glace Cône vanille fraise



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Pêche responsable



Plat DURABLE



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge



Production locale



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Produits BIO



Viande Origine France



Bleu blanc cœur



Appellation d'Origine Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EN PLEIN AIR

LE JOUR DU Végé

Concombres BIO
sauce crème ciboulette



Taboulé au boulgour BIO



**Cake salé
emmental olives**
Sauce fraîcheur

Pastèque



Rillettes de maquereaux

Chipolatas grillées



Filet de limande meunière

**Roulé de surimi
sauce cocktail**

Sauce basque
(huile d'olive, ail, oignon, brunoise de
poivron, tomate, épice paëlla)

Boules de bœuf
sauce tomate basilic

Légumes couscous /
Semoule

Mélange de légumes
(brocolis, carottes jaunes et oranges) et
haricots plats

Salade de pommes écolière
(pomme de terre, carottes râpées, mayonnaise)

Macaronis

Flageolets

Bleu d'Auvergne

Saint Nectaire

Yaourt à boire

Pavé demi-sel

Mimolette

Flan nappé au caramel

Fruit de saison
(Prunes)

Fruit de saison
(Abricots)

Liégeois au chocolat

Fruit de saison
(Nectarine)



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

PAUSE EN ALTITUDE

Betteraves BIO en salade, vinaigrette échalote

Melon

Salade de tomate BIO vinaigrette

Pâté de campagne / cornichon

Salade verte noix et dés d'emmental vinaigrette moutardée



Poulet rôti LR

Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)

Omelette nature

Filet de lieu sauce rougail (tomate, oignons)

Assiette de charcuterie (jambon blanc et rosette)

Petits pois à la paysanne

Riz IGP pilaf

Purée de carottes

Haricots verts Bio

Pommes de terre au gratin



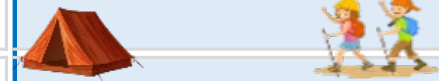
Fromages frais naturels et sucre

Cantal

Camembert

Tomme des Pyrénées

Fromage blanc ind et sucre



Fruit de saison (Pêche)

Purée de pomme

Entremets pistache

Fruit de saison (Banane)

Gâteau aux myrtilles et citron



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

LES SAVEURS D'ÉTÉ

Concombres BIO
vinaigrette

Œuf dur mayonnaise
sur salade

Salade de coquillettes
au thon

Crèmeux frais aux radis
(radis râpés, sauce fromage blanc échalote)

Duo de melons
(jaune et vert)

Garniture indienne
(tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange
tandoori, ail)

Filet de hoki
sauce dugléré

Sauté de porc aux pruneaux
(pruneaux, cannelle, ail, raisins de corinthe)

Merguez douces
(bœuf agneau)

Rôti de veau
sauce basilic

Boulgour pilaf

Pommes vapeur

Epinards Bio
béchamel

Haricots blancs

Gratin du Sud
(Courgettes, tomates, crème, ail, basilic)

Fraidou

Yaourt aromatisé BIO

Edam BIO

Tomme BIO

Petit suisse
et sucre

Flan au chocolat

Fruit de saison
(Abricots)

Fruit de saison
(Nectarine)

—Glace—
Bâtonnet vanille

Tarte au citron



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Pêche responsable



Plat DURABLE



Indication Géographique Protégée

Viande racée



Label Rouge

Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Plat ou produit "ESSENTIEL"

Produits BIO

Viande Origine France

Bleu blanc cœur

Appellation d'Origine Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS AMERIQUE

Pastèque

Macédoine mayonnaise BIO

Salade de tomates Bio
vinaigrette du terroir

Salami et cornichons

Salade Coleslaw
(carottes râpées, chou blanc mayonnaise)



Cheeseburger

Gésiers sauce échalote

Jambalaya végétarien
(Poivrons, tomate, carottes, haricots rouges,
épices)

Sauté de bœuf
sauce marengo

Colin au crumble pain d'épices

Chips/ ketchup

Semoule

Riz IGP

Choux romanesco

Purée carotte patate douce



Yaourt sucré

Emmental Bio

Petit moulé ail et fines herbes

Camembert



Milkshake fraise vanille



Coupe purée
de pomme banane BIO

Fruit de saison
(Nectarine)

Eclair au chocolat

Fruit de saison
(Raisin blanc)

Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

DEJEUNER EN TERRASSE

Salade de haricots verts BIO vinaigrette

Salade de pomme de terre à la parisienne

Carottes râpées et maïs BIO Vinaigrette orientale

Melon type charentais

Bon appétit

Oeuf dur mayonnaise

Saumon cubes sauce normande

Sauté de dinde à l'orientale

Egrené de pois tomate basilic

Rôti de boeuf sauce hongroise

Menu

Salade façon César (salade tomate croûtons beignets de volaille (à part))

Pâtes "penne" semi-complètes

Petits pois BIO

Mélange de 4 céréales

Courgettes rondelles et blé BIO (50/50)

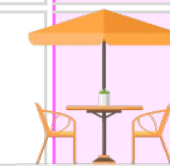
(+ dés de brebis)

Yaourt sucré

Cantal

Gouda Bio

Saint Nectaire



Crème anglaise

Fruit de saison (Pomme bicolore)

Fruit de saison (Abricots)

Glace à l'eau (Ananas framboise orange)

Cocktail de fruits au sirop

Beignet chocolat noisettes



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Pêche responsable



Plat DURABLE



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Produits BIO



Viande Origine France



Bleu blanc cœur



Appellation d'Origine Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LA DOLCE VITA

LE JOUR DU



Salade de tomates
mozzarella
Vinaigrette au basilic



Tortellini fromage frais ciboulette
sauce échalote



Salade verte



Tiramisu



Concombres BIO
sauce crème ciboulette



Salade gourmande
(lentille, boulgour, surimi, ciboulette)



Courgettes râpées Bio
et vinaigrette



Rillettes de thon



Axoa de bœuf

Saucisse de Toulouse

Filet de lieu
sauce citron



Rôti de porc au jus

Coquillettes



Haricots verts



Julienne de légumes
(carottes, céleri, poireaux)

Potatoes

Brie pointe



Yaourt aromatisé BIO
à la vanille



Fromage fondu
Président

Mimolette

Purée pomme fraise
(coupelle)



Fruit de saison
(Raisin)

Crème dessert au caramel

Fruit de saison
(Prunes)



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque



Brandade de colin

Salade verte

Fromage fondu
Crème brebis

Glace
Bâtonnet chocolat



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Plat ou produit "ESSENTIEL"