

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

**LUNDI**

**1 août 2022**

**"MANGER AUTREMENT"**

"MANGER AUTREMENT"  
Duo de crudités en vinaigrette

Lasagnes de bœuf **BIO** et lentilles **BIO**

faites maison

Yaourt nature **BIO**

Purée de pomme/banane **BIO** sans sucre  
ajouté



Pain de Salon de Provence

**MARDI**

**2 août 2022**

Salade de cocos au pesto

Rôti de veau au jus

Carottes **BIO** au curry

Mini babybel **BIO**



Fruit de saison (melon de Salon)



Pain de Salon de Provence

**MERCREDI**

**3 août 2022**

**"MANGER AUTREMENT"**

Tomates anciennes **BIO** locales à l'huile  
d'olive et sel



Galette végétale

Gratin de courgettes **BIO** et pommes de  
terre **BIO**

Tomme noire des Pyrénées IGP



Purée de pomme/banane **BIO** sans sucre  
ajouté



Pain de Salon de Provence

**JEUDI**

**4 août 2022**

**REPAS FROID**

Haricots verts **BIO** en salade

Jambon blanc\* / Taboulé

Yaourt **BIO** aux fruits mixés



Fruit de saison  
(pêche locale)



Pain de Salon de Provence

\*Substitution à la viande de porc : jambon de dinde

**VENDREDI**

**5 août 2022**

**BOURRIDE**

Dos de colin (pêche responsable) et soupe  
de poisson

Pommes de terre **BIO** et sauce façon AÏOLI

Fromage de chèvre à tartiner



Fruit de saison  
(nectarine locale)



Pain de Salon de Provence

Bon appétit !



produit local



produit de saison



manger autrement



produit labellisé