

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
8 août 2022

"MANGER AUTREMENT"
Melon (de Salon-de-Provence)

Chili **BIO** aux légumes secs

Riz **BIO** de Camargue IGP

Crème dessert **BIO** au chocolat

Pain de Salon de Provence

MARDI
9 août 2022

Betteraves **BIO** en vinaigrette balsamique
IGP maison

Croque monsieur à la volaille fait maison

Ratatouille aux courgettes **BIO**

Carré frais **BIO**

Pomme cuite à la cannelle

Pain de Salon de Provence

MERCREDI
10 août 2022

"MANGER AUTREMENT"

Tartare de concombres

Cappelletti **BIO** aux légumes et emmental

Sauce tomate crémée

Yaourt **BIO** au citron

Fruit de saison
(nectarine locale)

Pain de Salon de Provence

JEUDI
11 août 2022

Maïs **BIO** en vinaigrette balsamique IGP
maison

Aiguillettes de poulet aux céréales

Courgettes **BIO** façon carbonara (aux
lardons)

Saint paulin **BIO**

Fruit de saison **BIO** local
(pastèque)

Pain de Salon de Provence

*Substitution à la viande de porc : courgettes BIO à la crème

VENDREDI
12 août 2022

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

Filet de poisson meunière (pêche durable)

Epinards **BIO** en béchamel

Saint Nectaire laitier AOP

Mini crêpes et confiture de fraise

Pain de Salon de Provence

Bon appétit !

produit local produit de saison manger autrement

produit labellisé FAIRTRADE
MAX HAVELAAR