

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
22 juillet 2024

 Batavia, dés de mimolette, vinaigrette balsamique IGP maison

Escalope Viennoise 

Ratatouille aux courgettes fraîches locales bio

 Ratatouille 

Donut's 

 Pain de Salon de Provence

MARDI
23 juillet 2024

"MANGER AUTREMENT"

 "MANGER AUTREMENT"
Melon de Salon de Provence



Boulettes BIO (bœuf/soja) sauce marengo

Spaghetti semi complètes BIO

Crème dessert BIO au chocolat

 Pain de Salon de Provence

MERCREDI
24 juillet 2024

 Poulet (nouvelle agriculture) au jus

 Nouvelle Agriculture

Petits pois carottes 

 Gouda BIO

Fruit de saison (nectarine locale) 

 Pain de Salon de Provence

JEUDI
25 juillet 2024

"MANGER AUTREMENT"

 Haricots cocos au chèvre 

Riz BIO IGP de Camargue aux épices

Chaource AOP à la coupe 

 Fruit de saison (pêche locale) 

 Pain de Salon de Provence

*Substitution à la viande de porc : pâté de volaille

VENDREDI
26 juillet 2024

 Tomate ronde BIO locale / thon au fromage frais

Filet de colin (pêche durable) à la parisienne 

Boullghour BIO

Yaourt BIO à la vanille 

 Pain de Salon de Provence

Bon appétit !

 produit local

 produit de saison

 manger autrement

 Nouvelle Agriculture

 Chevre

 Chaource

 FAIRTRADE

 MAX HAVELAAR

produit labellisé