



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

26 août 2019



Melon de Salon de Provence

Sauté de dinde sauce coco



Riz **BIO** IGP de Camargue



Portion de Cantal

Ile flottante

### MARDI

27 août 2019

Salade de pois chiches à l'ancienne

Dos de colin à la parisienne

Ratatouille aux courgettes bio

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison (nectarine de Grans)



### MERCREDI

28 août 2019

Cœurs de palmier à l'huile d'olive



Spaghetti semi complètes **BIO**

Sauce bolognaise **BIO**

Petits suisses naturels **BIO** et sucre

Banane

### JEUDI

29 août 2019

Batavia, vinaigrette balsamique maison



Merguez aux épices douces

Lentilles **BIO** cuisinées à la tomate

Fromage de chèvre à tartiner

Donut's

### VENDREDI

30 août 2019

#### REPAS FROID

Tomate **BIO** de Salon, huile d'olive et sel



Thon mayonnaise maison / pommes de terre aux 2 olives

Gouda **BIO**

Oreillons de pêche au sirop

### SAMEDI

31 août 2019

Jambon cru / beurre

Tarte au fromage

Poêlée brocolis / champignons

Chocolat liégeois

Melon de Salon de Provence

*Bon appétit !*