



Juin et juillet 2024



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/06/24 au 09/06/24	Pois-chiches en salade Crousty-fromage Poêlée de carottes Bio Fromage Fruit 	Coleslaw Marmite de Poissons Riz Fromage Purée de fruit Bio	Macédoine de légumes Boulette de bœuf Polenta Fromage Laitage Bio	Crêpe au fromage Sauté de porc Courgettes Fondantes Bio Fromage Crème dessert chocolat	Salade verte Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage Bio Coupelle de fruits
Du 10/06/24 au 16/06/24	Tomates la Niçoise Spaghetti Bio Bolognaise Végétarienne Fromage Fruit 	Salade de pomme de terre Paupiette de veau Brocoli à l'huile d'olive Fromage Compote Bio	Crudités rappées Saucisse de Strasbourg Poêlée du marché Fromage Yaourt bio	Couscous de poulet et ses légumes mijotés à l'orientale Semoule Bio Fromage Fruit	Salade fraîcheur Pavé de Lieu aux amandes Purée de légumes Fromage Bio Salade de fruit
Du 17/06/24 au 23/06/24	Salade de blé bio Aiguillettes de poulet Petits pois mijotés Fromage Fromage Blanc	Concombre au naturel Filet de Hoki grillé Poêlée Camarguaise Fromage Fruit Bio	Endive en salade Daube à l'ancienne Gnocchi Fromage Fruit	Menu froid Melon Jambon Salade Italienne  Fromage Crème glacée ou Pâtisserie	Salade Far-West Hachis Parmentier végétarien aux courgettes Bio Fromage Petit suisse 
Du 24/06/24 au 30/07/24	Betteraves Bio en vinaigrette Quenelles sauce safranée Riz Fromage Compote et biscuit 	Salade verte Cuisse de poulet rôtie Haricots verts persillés Fromage Laitage Bio	Tomates à l'huile d'olive Omelette roulée Pomme de terre aux herbes Fromage Brownie	Lentilles Bio en salade Fish and chips Epinards à la crème Fromage Fruit	Menu froid Rôti de bœuf Taboulé à la semoule Bio /Carottes râpées Fromage Flan caramel 
Du 01/07/24 au 07/07/24	Céleri Rémoulade Lasagnes Napolitaine à la Ricotta Fromage Bio Fruit 	Friand garni Rôti de porc sauce barbecue Gratin de choux-fleur Fromage Compote	Menu froid Salade de riz  Tomates Mozzarella Blanc de poulet Petit suisse Bio et Fruit 	Salade verte Cheeseburger Potatoes maison Fromage Bio Glace ou pâtisserie	Charcuteries et cornichons Colin au basilic Ratatouille Fromage Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"