

Mercredi 8 Juin	Mercredi 15 Juin	Mercredi 22 Juin	Mercredi 29 Juin	Mercredi 6 Juillet
Cake brebis courgette Maison Boulettes de bœuf <i>Boulettes de soja sauce tomate</i> Ratatouille Picharon Fruit de saison	Caviar d'aubergines sur toast Sauté de poulet au curry <i>Mitonné de soja à l'indienne</i> Galette de légumes Ramequin de fromage blanc nature et Confiture d'abricot	Salade de petits pois mayonnaise Rôti de dinde Falafels Salade de farfalles au pesto Petit suisse sucré Fruit de saison	Melon Merlu sauce safranée <i>Mijoté de pois chiches</i> Purée de patates douces Petit moulé nature Compote	Salade blé aux crudités Galopin de veau <i>Galette de blé épinards</i> Courgettes à la provençale Pavé de Lozère Fruit de saison
Goûter				
Compote Marbré	Fromage Pain	Compote Granola	Pain Confiture	Gaufre Pâte à tartiner
Salade pique-nique froid				
Quiche fromage - tomates cerises Chips Edam Fruit de saison	Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Emmental Compote	Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Tomates cerises Edam Fruit de saison	Salade taboulé œuf Chips Emmental Compote	Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Gressins Edam Fruit de saison
Sandwich pique-nique froid				
Sandwich fromage Chips Edam Fruit de saison - madeleine	Sandwich thon Gressins Emmental Compote à boire BIO - Cookies	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Chips Yaourt à boire Fruit de saison - Cake fraise	Sandwich surimi Chips Emmental Compote à boire BIO - Petit beurre	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Gressins Edam Fruit de saison - Cookies
Pique-nique sac à dos				
Vache qui rit Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Fruit de saison - madeleine	Coupelle de thon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Gressins Compote à boire BIO - Cookies	Pâté de volaille Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) Chips Fruit de saison - Cake fraise	Coupelle de morue Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Chips Compote à boire BIO - Petit beurre	Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - Cookies

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
 Occitanie - Rhône-Alpes
 • Bœuf
 • Veau
 • Porc

Nos poissons issus de la pêche durable :
 - Colin (brochette, cube, cœur, filet)
 - Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
 - Hoki (filet) - Limande
 Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
 - Raviolis BIO du Vauduse
 - 100 % de riz de Camargue IGP
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
 - Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :
 - 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
 - 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
 - Haricots verts - Epinards
 - Haricots beurre - Petits pois
 - Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
 Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

Nos compotes
 80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vauduse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
 20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

Alternative sans viande

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.