

Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	Vendredi 8 juillet
<p><b>V</b> Salade de farfalles italienne (mozzarella)</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p><b>Riz</b> Cotentin </p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p> Pavé de Lozère </p> <p> Fruit de saison</p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</b></p> <p>Tomates cerises </p> <p>Pain bagnat (assemblé par les cantinières)</p> <p>Pain bagnat à l'œuf</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><b>Compote à boire</b></p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p> Aubergines à la parmesane</p> <p>Mimolette</p> <p> Fruit de saison</p>
<b>Goûter</b>				
		Gaufre Pâte à tartiner		Palet Breton Compote
<b>Pique-nique salade froid</b>				
		Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) (Salade andalouse à l'œuf) Gressins Edam Fruit de saison		Pizza - tomates cerises  Chips Emmental Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
		Sandwich à la dinde (Sandwich à l'œuf) Gressins Edam Fruit de saison - Cookies		Bagnat de thon Chips Yaourt à boire Fruit de saison et madeleine
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
		Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - Cookies		Coupe de thon Saladière pâtes au thon  Chips Fruit de saison et madeleine

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

**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 Vaucluse
- 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'Œc 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, polimarron, aubergine, navet...

**Nos compotes**

80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; 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.

Lundi 11 Juillet	Mardi 12 Juillet	Mercredi 13 Juillet	Jeu 14 Juillet	Vendredi 15 Juillet
<p><b>V</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Tortillas Maison</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Pastèque</b></p>	<p><b>CARNAVAL Melon</b></p> <p><b>Steak haché sauce pizzaïole</b></p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p><b>Galettes de légumes</b></p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p><b>Churros au sucre</b></p>	<p>Salade de blé Méditerranéenne</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Haricots verts à l'ail</b></p> <p> Picharon </p> <p> Fruit de saison</p>	<p><b>Férié</b></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de merlu sauce colombo</p> <p>Boulettes de soja sauce Provençale</p> <p>Macaronis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flanc vanille</p>
<p>Confiture</p> <p>Brioche tranchée</p>	<p>Fromage</p> <p>Pain</p>	<p>Cookie</p> <p>Compote</p>		<p>Granola</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Pique-nique salade froid</b>				
<p>Taboulé - Œuf</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre méditerranéenne au thon</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza - tomates cerises</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de pâtes nordique à l'emmental</p> <p>Tomate cerises</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert à boire</p>
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
<p>Club sandwich fromage</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison et cake fraise</p>	<p>Bagnat de thon</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Compote à boire BIO et cookies</p>	<p>Club sandwich dinde (club sandwich emmental)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison et madeleine</p>		<p>Bagnat chèvre</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert à boire et petit beurre</p>
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière boulgour - thon</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison et cake fraise</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière niçoise</p> <p>Gressins</p> <p>Compote à boire BIO et cookies</p>	<p>Coupelle de morue</p> <p>Saladière pâtes au thon</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison et madeleine</p>		<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière penne - thon</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert à boire et petit beurre</p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS



### Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
  - Veau
  - Porc
- Océanie - Rhône-Alpes



### Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- 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
- Haricots beurre
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)
- Epinards
- Petits pois



### 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 composants.



**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.

Lundi 18 Juillet	Mardi 19 Juillet	Mercredi 20 Juillet	Jeudi 21 Juillet	Vendredi 22 Juillet
Salade verte iceberg Burritos de chili con carné (fajitas et chili con carné) Burritos de chili végétarien Frites Le Lozère vache Mousse au chocolat	Mousse de pois chiches sur toast Parmentier de brandade Pané de blé épinards et purée de pommes de terre Camembert à la coupe Fruit de saison	<b>REPAS FROID</b> Tomates vinaigrette Œufs durs mayonnaise Salade de penne au thon Salade de penne aux légumes Gouda <b>Compote</b>	Pizza Emincé de bœuf à l'indienne Galette de soja Carottes à l'orange Crème anglaise Madeleine	<b>Y</b> <b>Cake à la mozzarella</b> Duo de lentilles et riz Courgettes au fromage frais Cotentin Fruit de saison
<b>Goûter</b>				
Marbré à découper Fruit de saison	Pâte à tartiner Gaufre	Roulé fraise Fruit de saison	Fromage Pain	Pompon chocolat Compote
<b>Pique-nique salade froide</b>				
Salade de pommes de terre nordique à l'emmental Gressins Emmental Compote	Pizza - tomates cerises Chips Edam Fruit de saison	Salade de pâtes méditerranéenne au thon Gressins Emmental Compote	Taboulé - emmental Tomates cerises Edam Crème dessert à boire	Salade de riz provençale au thon Gressins Emmental Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Club sandwich jambon (club sandwich fromage) Gressins Emmental Compote à boire BIO et fourré chocolat	Bagnat chèvre Chips Yaourt à boire Fruit de saison et cake fraise	Bagnat au thon Gressins Emmental Compote à boire BIO et petit beurre	Club sandwich poulet (club sandwich emmental) Chips Edam Crème dessert à boire et madeleine	Bagnat chèvre Gressins Emmental Fruit de saison et cookie
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
Coupelle de morue Saladière niçoise Gressins Compote à boire BIO et fourré chocolat	Vache qui rit Saladière boulgour - thon Chips Pomme et cake fraise	Coupelle de thon Saladière penne - thon Gressins Compote à boire BIO et petit beurre	Pâté de volaille Saladière boulgour - thon Chips Crème dessert à boire et madeleine	Coupelle de thon Saladière niçoise Gressins Fruit de saison et cookie

## NOS APPROVISIONNEMENTS



### Nos Viandes :

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



### 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 :

- Ravioles BIO du Vaucluse  
 - 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**

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



### 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 : (à 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 Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux  
 20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan



**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.

Lundi 25 Juillet	Mardi 26 Juillet	Mercredi 27 Juillet	Jeudi 28 Juillet	Vendredi 29 Juillet
Rillettes de porc Bâtonnets de mozzarella Emincé de dinde basquaise Mitonné de soja basquaise <b>Haricots verts à l'origan</b> Fourmette Fruit de saison	Salade verte Jambon blanc Falafels Taboulé Coulommiers à la coupe Flan caramel	Salade de riz aux crudités Galopin de veau Œufs brouillés <b>Ratatouille</b> Yaourt sucré <b>Pastèque</b>	<b>CARNAVAL DE VENISE</b> <b>Tomates mozzarella</b>  <b>Capelletis</b> <b>ricotta - épinards</b> <b>Tarte Nociolata Maison</b>	Maïs - crudités Beignet de calamar Nuggets de blé Aubergines à la tomates Petit moulé <b>Compote des Cévennes</b>
<b>Goûter</b>				
Granola Compote	Quatre quart à découper Fruit de saison	Fromage Pain	Plumetis vanille Fruit de saison	Chocolat au lait tablette Pain au lait
<b>Pique-nique salade froid</b>				
Salade de pâtes méditerranéenne au thon Chips Edam Fruit de saison	Taboulé - Œuf Tomates cerises Emmental Crème dessert à boire	Salade de pommes de terre nordique à l'emmental Chips Edam Fruit de saison	Salade de riz provençale au thon Gressins Emmental Compote	Pizza - tomates cerises Chips Edam Compote
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Bagnat au thon Chips Edam Fruit de saison et petit beurre	Club sandwich poulet (club sandwich fromage) Gressins Emmental Crème dessert à boire et cookie	Bagnat chèvre Chips Yaourt à boire Fruit de saison et madeleine	Bagnat œuf Gressins Emmental Compote à boire BIO et cake fraise	Club sandwich jambon (club sandwich emmental) Chips Edam Compote à boire BIO et cookie
<b>Pique-nique sac à dos</b>				
Pâté de volaille Saladière pâtes au thon Chips Fruit de saison et petit beurre	Vache qui rit Saladière niçoise Gressins Crème dessert à boire et cookie	Coupelle de morue Saladière penne - thon Chips Fruit de saison et madeleine	Vache qui rit Saladière boulgour - thon Gressins Compote à boire BIO et cake fraise	Pâté de volaille Saladière pâtes au thon Chips Compote à boire BIO et cookie

## NOS APPROVISIONNEMENTS

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

**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.