



Semaine du 4 au 8 Juillet 2022

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas pique-nique	VENDREDI Destination France
Meunière de dos de colin d'Alaska	Céleri râpé bio vinaigrette	Salade de riz camarguais	Sandwich au jambon blanc*	Salade verte iceberg aux noix	
Haricots verts bio persillés	Curry de légumes et pois chiches	Poulet rôti** + ketchup	Chips	Veau Marengo** Lozère viande	
Bûchette de chèvre bio	Blé	Beignets de chou-fleur	P'tit Roulé Fol Epi	Coquillettes bio +emmental râpé	
Fruit	Yaourt aromatisé vanille La Vache Occitane	Crème chocolat bio	Crêpe au chocolat	Fruit	



* présence de porc
** présence de viande



« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Semaine du 11 au 15 Juillet 2022

Destination Maroc

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas végétarien
Gordon bleu	Radis beurre	Salade de concombres à la ciboulette aux dés de brebis	FERIE	Carottes râpées bio	
Epinards bio à la crème et pommes de terre	Brandade	Couscous de bœuf** Lozère viande	FERIE	Torsettes aux légumes du soleil +emmental râpé	
Yaourt sucré bio	de poisson	Semoule bio	FERIE	Pois chiches	
Crostatine crème de cacao et noisette	Cantal + confiture	Fruit	FERIE	Fruit	



* présence de porc
** présence de viande



« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Semaine du 18 au 22 Juillet 2022

Plats	Destination Italie			Repas végétarien	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de dinde curry coco**	Melon	Pizza au fromage	Radis beurre	Salade de tomates bio aux dés de mozza
	Haricots beurre	Plat complet	Rôti de veau au jus**	Omelette	Gratin de poisson aux fruits de mer
	Yaourt sucré bio	Lasagnes au bœuf bio**	Purée de brocolis	Duo de pommes de terre et courgettes à la crème	Riz bio
	Fruit	Chanteneige fouetté	Fruit	Babybel bio	Yaourt aromatisé vanille La Vache Occitane + spéculoos

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Semaine du 25 au 29 Juillet 2022

Plats	Repas végétarien			Destination Cuba	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre aux dés de mimolette	Palet Maraicher	Salade de tomates	Melon	Pépites de colin aux 3 céréales
	Sauté de porc piccata romana* Aveyron viande	Ratatouille bio et blé	Poulet rôti** + ketchup	Picadillo à la cubaine** Lozère viande	Courgettes bio à la crème
	Carottes sautées bio	Yaourt sucré La Vache Occitane	Farfalles + emmental râpé	Riz bio	Fromage blanc aromatisé vanille
	Crème chocolat bio	Fruit	Banane + chantilly	Bûche de chèvre au lait mélangé (chèvre et vache)	Cake aux fruits

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »