

Lundi 3 Août

Mardi 4 Août

Mercredi 5 Août

Jeudi 6 Août

Vendredi 7 Août

Pique-nique salade froid

<p>Salade méditerranéenne (pâtes, thon, petits pois, tomates, échalote, mayonnaise)</p> <p>Chips</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche fromage - tomates cerises</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade taboulé œuf</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>
--	---	--	---	--

Pique-nique sac à dos

<p>Pâté de volaille</p> <p>Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Madeleine</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons)</p> <p>Gressins</p> <p>Compote - Fourré fraise</p>	<p>Pâté de saumon</p> <p>Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates)</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert chocolat - Petit beurre</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Compote - Madeleine</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>
---	---	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - 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 Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



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...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 10 Août

Mardi 11 Août

Mercredi 12 Août

Jeudi 13 Août

Vendredi 14 Août

Pique-nique salade froid

<p>Quiche au thon - tomates cerises</p> <p>Gressins</p> <p>Petit beurre</p> <p>Yaourt fraise</p>	<p>Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron)</p> <p>Chips</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise)</p> <p>Chips</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade taboulé poulet</p> <p>Gressins</p> <p>Chantailou</p> <p>Flan caramel</p>
--	--	--	--	--

Pique-nique sac à dos

<p>Pâté de saumon</p> <p>Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates)</p> <p>Gressins</p> <p>Crème dessert chocolat - Petit beurre</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Compote - Mini cake à la fraise</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Pâté de saumon</p> <p>Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs)</p> <p>Gressins</p> <p>Crème dessert chocolat - Madeleine</p>
--	--	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes 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 (pour assurer la variété)

Nos pâtes :
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes : sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Août

Mardi 18 Août

Mercredi 19 Août

Jeudi 20 Août

Vendredi 21 Août

Pique-nique salade froide

<p>Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Tomates cerises Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives) Gressins Petit moulé ail et fines herbes Compote</p>	<p>Quiche fromage - tomates cerises Chips Fromage fouetté Fruit de saison</p>	<p>Salade taboulé œuf Chips Edam Compote</p>	<p>Salade italienne (pâtes, mozzarella, tomates, huile d'olive, basilic) Gressins Yaourt sucré Fruit de saison</p>
---	--	--	---	---

Pique-nique sac à dos

<p>Pâté de volaille Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs) Chips Fruit de saison - Fourré fraise</p>	<p>Vache qui rit Saladière pasta thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives, oignons) Gressins Compote - Petit beurre</p>	<p>Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Chips Crème dessert chocolat - Madeleine</p>	<p>Vache qui rit Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs) Chips Compote - Petit beurre</p>	<p>Pâté de volaille Salade Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Fruit de saison - Cookies</p>
--	---	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - 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 Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



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...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 24 Août

Mardi 25 Août

Mercredi 26 Août

Jeudi 27 Août

Vendredi 28 Août

Pique-nique salade froid

<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Gressins</p> <p>Kiri</p> <p>Compote</p>	<p>Salade taboulé poulet</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise)</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche au thon - tomates cerises</p> <p>Chips</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron)</p> <p>Gressins</p> <p>Saint Môret</p> <p>Beignet au chocolat</p>
--	---	--	---	--

Pique-nique sac à dos

<p>Pâté de saumon</p> <p>Saladière Niçoise (thon, pommes de terre, haricots verts, olives et tomates)</p> <p>Gressins</p> <p>Crème dessert chocolat - Petit Beurre</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière de penne au thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes et maïs)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Compote - Mini cake à la fraise</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Pâté de saumon</p> <p>Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs)</p> <p>Gressins</p> <p>Crème dessert chocolat - Madeleine</p>
--	--	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes 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 (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 31 Août

Pique-nique salade froide

Quiche fromage - tomates cerises Chips Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison				
--	--	--	--	--

Pique-nique sac à dos

Pâté de volaille Salade boulgour thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois, maïs) Chips Fruit de saison - Fourré fraise				
--	--	--	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
 100% de nos viandes sont françaises :
 • Bœuf } Occitanie - Rhône-Alpes
 • 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 Vaucluse
 - 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
 - Pâtes Torti BIO de Savoie
Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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...
Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
 - Haricots verts - Epinards
 - Haricots beurre - Petits pois

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.