



Nos engagements :

- Pain :** Artisanal et Local
- Produits issus de l'agriculture biologique**
- Produit IGP** Indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale**
- Certification Environnementale** niveau 2
- Toutes les viandes** sont d'origine France
- Boeuf :** Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge**
- Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche durable
- Produit local**
- Préparé dans** notre cuisine
- Produit Artisanal**
- Fromage AOP / AOC**
- Fruits et légumes :** Frais de saison
- Produit végétarien**
- Omelettes** cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

Bon appetit !

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Carottes rapées & vinaigrette Salade iceberg & vinaigrette Saucisse façon rougail Riz pilaf Fromage blanc nature & sucre Fromage blanc aux fruits	Sauté de veau Marengo Haricots plats persillés Montcadi croûte noire à la coupe Edam à la coupe Pêche Pomme	Concombres bulgare Pavé de colin sauce vierge Carottes persillées Mimolette à la coupe Moeux pépites de chocolat préparé par nos chefs Pain Carré président Poire	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Omelette roulée nature préparée par nos chefs Courgettes à l'ail Gouda à la coupe St Paulin à la coupe Melon Pastèque	Mèli mélo de houx rouges & b... Radis roses & beurre doux Thon, tomate & basilic Torti semi-complets Bio Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé
lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de tomates & vinaigrette Carottes râpées & vinaigrette Boeuf aux olives Polenta Bio aux herbes Flan au chocolat Flan à la vanille	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde LBR sce printannière Poêlée d'épinards Pont l'évêque AOP à la coupe Banane Petit lu Fromage blanc nature Jus de pomme	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Bouchée de riz, fêta, courgettes & curry* Boulgour bio Emmental à la coupe Edam à la coupe Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature	La Région Sud fait son cinéma Nîce Œuf dur & mayonnaise Salade niçoise (riz, haricots verts, tomates, thon, olives, poivrons, maïs, oignons) Fromage de brebis à la coupe Glace vanille-chocolat*
lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Semaine de la Fraîche' Attitude				
Menu issu de l'agriculture biologique Sauté de bœuf sauce basquaise Ecrasé de pommes de terre fraîches aux olives* Camembert à la coupe Abricot	Nuggets de volaille & Ketchup du chef Haricots verts à la marocaine* Tomme de l'Ubaye à la coupe Cerises	Gaspacho de melon, huile d'olive & basilic Farfalles aux fruits de mer Emmental râpé Fromage blanc & coulis exotique Pain Cantadou Compote pomme/abricot	Menu Végétarien Salade de tomates & mozzarella Gnocchis & courgettes Façon zucchini Purée pomme-fraise préparée par nos chefs	Dips de carottes & fromage blanc à la menthe Filet de poisson frais sc... verveine Ratatouille à la niçoise Cake au citron Bio réalisé par nos chefs
lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Menu issu de l'agriculture biologique Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Emmental à la coupe St Paulin à la coupe Pêche	Menu Végétarien Cappelletti aux 4 fromages & sauce tomate Cantal AOP à la coupe Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Banane Brugnon	Croquants de concombres & vinaigrette Taureau à l'ancienne Riz de Camargue IGP Rondelé ail et fines herbes Pomme Pomme	Repas froid Rôti de dinde LBR & mayonnaise Salade de tomates, concombres, olives & dés de fêta Tomme blanche Yaourt aux fruits Carré Liqueil Mousse au chocolat	Filet de poisson meunière & quartier de citron Gratin d'aubergines & PDT Petit nova & sucre Petit nova aux fruits Fraises
lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Sauté de porc HVE sauce au miel Purée crécy épiciée Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Carline de l'Ubaye Poire Pomme	Menu de fin d'année Salade verte & vinaigrette Hot Dog du chef Frites Mister freeze	Salade de tomates Filet de lieu sauce bery Haricots verts persillés Bleu à la coupe Cocktail de fruits Pain & confiture d'abricot Yaourt aromatisé Kiwi	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Curry de légumes d'été Penne rigate Edam à la coupe Gouda à la coupe Melon	Repas froid Tranche de rôti de bœuf Taboulé (semoule, oignons, concombres, tomates) Yaourt nature & sucre Yaourt aux fruits MINI GAUFRE AU SUCRE VACANCES !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.