



Pour le mois d'Août 2025, le Chef vous propose

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u> <i>Menu à thème</i>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 04/08/25 au 10/08/25	Macédoine de légumes Boulette d'Agneau aux petits légumes Semoule Fromage Laitage aux fruits	<b><u>Menu « Hauts de France »</u></b> Salade d'endives Carbonnade à la Flamande Pomme de terre Tarte à la Rhubarbe	Salade fraîcheur du Sud Poisson au curry et lait de coco Riz Fromage Fruit	Salade de pois-chiche à la provençale Jambon de Paris Haricots verts en persillade Fromage Yaourt nature	Carottes râpées Tortellinis et sa sauce au herbes fraîches (Emmental râpé) Fromage Fruit 
Du 11/08/25 au 17/08/25	Salade de tomates au Basilic Rôti de dinde Courgettes au four Fromage Flan	<b><u>Menu « Alsace »</u></b>  Flammenküch Spaetzle au fromage et aux champignons Compote aux fruits rouges et Pain d'épices	Salade de pomme de terre Alouette de bœuf provençale Brocoli Fromage Fruit	Salade de pâtes Escalope panée Petits pois à l'Andalouse Fromage Yaourt	<b><u>Férié</u></b>  <b><u>Assomption</u></b> <b><u>15 Août</u></b>
Du 18/08/25 au 24/08/25	Salade de blé Pavé de Hoki Ratatouille Fromage Liégeois vanille	<b><u>Menu « La Corse »</u></b> Salade verte Lasagnes à l'Aubergine et à la Brousse Fromage Délice d'agrumes	Salade de haricots plats Poulet rôti Purée de légumes Fromage Fruit	Salade de betteraves Quenelles à la Napolitaine Riz Fromage Fruit 	Salade composée Hachis Parmentier Fromage Mousse au chocolat

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, 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..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

