








Pour le mois de Juillet 2026, le Chef vous propose

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 06/07/26 au 12/07/26	Salade orientale Bouchée de poisson Haricots verts persillés St Nectaire Flan nappé caramel	Tomates aux olives Poulet rôti sur lit de ratatouille Coquillettes Camembert Melon de Provence	<b><i>Menu froid</i></b> Salade de blé Rôti de porc mariné au miel et au citron Petit moulé Compote	Pizza Mozzarella Paupiette de Veau Petits pois mijotés Brie Mousse au chocolat	Salade verte Hachis Parmentier Traditionnel Emmental Coupelle de fruits
Du 13/07/26 au 19/07/26	Coleslaw Escalope panée Potatoes rôties Tartare Nectarine	<b>*** 14 Juillet ***</b>  <b><u>Fête Nationale</u></b>	Semoule bio Légumes du soleil Boulette de boeuf Chanteneige Fromage blanc	<b><i>Menu froid</i></b> Salade de riz à la Méditerranéenne Rôti de dinde Yaourt Abricot	Macédoine de légumes Raviolis, sauce Italienne (+râpé) Gouda Yaourt
Du 20/07/26 au 26/07/26	<b><i>Menu froid</i></b> Salade de pomme de terre à la Provençale Jambon cuit au torchon Carré frais Nectarine	Cèleri Rémoulade Emincé de poulet aux champignons Blé fondant Tarte aux pommes Crème fouettée Chantilly	Feuilleté Saucisse de Strasbourg Carottes vichy Mont-Cadi Fromage blanc aux fruits	Concombre au naturel Omelette roulée aux herbes Légumes confits à la Provençale Rondelé Fruit	Salade au dés de fromages Emincé de la Mer à la Florentine Gnocchi Edam Compote
Du 27/07/26 au 02/08/26	Salade verte Steak haché de veau sauce Barbecue Pomme noisette Babybel Yaourt	Haricots verts en salade Rôti de porc sauce Basquaise Polenta Fromage Crème vanille	<b><i>Menu froid</i></b> Taboulé Pilons de poulet marinés Emmental Banane	Tomate Mozzarella Colin au curry et au lait de coco Riz Saint Morêt Pêche	Melon Cordon bleu Courgettes rôties en persillade Gouda Petit suisse

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

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, 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"

