

Lundi 2 Août

Mardi 3 Août

Mercredi 4 Août

Jeudi 5 Août

Vendredi 6 Août

## Bébés

<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée d'aubergines</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saumon</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	---	---	---

## Moyens

<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Pennes au pesto</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée d'aubergines</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Semoule</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Saint Môret</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Polenta</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saumon</p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	--	--

## Grands

<p>Tapenade sur toast</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Concombres et dés de brebis</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p>Coquillettes</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre aux crudités</p> <p>Rôti de boeuf</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Saumon sauce oseille</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	---	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 9 Août

Mardi 10 Août

Mercredi 11 Août

Jeudi 12 Août

Vendredi 13 Août

## Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>
---	--	---	--	---

## Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Blé</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p> Riz</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Tartare</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Betteraves</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	---	--	--

## Grands

<p>Sardine à l'huile</p> <p>Quenelles sauce safranée</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Escalope de poulet aux oignons</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Tartare</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Betteraves</p> <p>Œufs durs</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Août

Mardi 17 Août

Mercredi 18 Août

Jeudi 19 Août

Vendredi 20 Août

## Bébés

Bœuf haché <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Escalope de poulet <b>Purée de courgettes</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Petit suisse nature	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	<b>Œuf dur</b> <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Fromage blanc nature	Filet de colin <b>Purée d'aubergines</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
--	--	--	---	---

## Moyens

Bœuf haché Coquillettes <b>Haricots verts persillés</b> Tomme blanche Purée de fruits	Escalope de poulet <b>Purée de courgettes</b> <b>Riz</b> Cotentin Fruit de saison	Filet de colin Pommes de terre vapeur <b>Petits pois</b> Saint Paulin Purée de fruits	<b>Œuf dur</b> Semoule <b>Poêlée de légumes</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Filet de colin <b>Aubergines à la tomate</b> Polenta Camembert à la coupe Purée de fruits
---	---	---	---	---

## Grands

Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Tomme blanche Purée de fruits	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de dinde Courgettes au fromage frais Cotentin Fruit de saison	Melon Terrine de colin Pommes de terre vapeur Saint Paulin Purée de fruits	Salade de haricots verts Curry de pois chiches Semoule Petit suisse nature Fruit de saison	Tomates vinaigrette Surimi Salade de pommes de terre aux légumes Camembert à la coupe Purée de fruits
---	---	--	--	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos huiles végétales** sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 23 Août

Mardi 24 Août

Mercredi 25 Août

Jeudi 26 Août

Vendredi 27 Août

## Bébés

<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Veau haché</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>
--	---	--	--	---

## Moyens

<p><b>Œuf dur</b></p> <p>Ratatouille</p> <p>Boulogour</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p> Riz</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Veau haché</p> <p>Pennes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Taboulé</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	---	---

## Grands

<p>Maïs aux légumes</p> <p>Steak haché aux herbes de Provence</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre méditerranéenne</p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Macédoine vinaigrette</p> <p>Thon</p> <p>Taboulé</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	--	---	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 30 Août

Mardi 31 Août

Mercredi 1er Septembre

Jeudi 2 Septembre

Vendredi 3 Septembre

## Bébés

<p>Escalope de poulet</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée de haricots verts</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p>Floraline</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Purée de carottes complément</b></p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	---	---	--

## Moyens

<p>Escalope de poulet</p> <p>Blé</p> <p><b>Courgettes persillées</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Macaronis</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Polenta</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>à l'aubergine</b></p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Choux fleurs mornay</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	--	---	--

## Grands

<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de lentilles aux légumes</p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo</p> <p>Polenta</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits</p>	<p><b>Œuf dur</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>à l'aubergine</b></p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	--	---	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.