

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 5 juin 2023

MELON

PASTOSSO AUX PÂTES BIO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES

YAOURT "local"

FRUIT DE SAISON BIO

mardi 6 juin 2023

TOMATES VINAIGRETTE

CARBONADE FLAMANDE "Local"

RIZ IGP DE CAMARGUE

FROMAGE À LA COUPE

CRÈME DESSERT CARAMEL

mercredi 7 juin 2023

PASTÈQUE

ÉMINCÉ DE DINDE "Local"

BOULGOUR BIO

PRODUIT LAITIER

FRUIT DE SAISON BIO

MENU 100% BIO

jeudi 8 juin 2023

TABOULÉ À LA SEMOULE FINE BIO

OMELETTE BIO AU FROMAGE ET DÉS DE JAMBON

PETITS POIS BIO AUX OIGNONS

FROMAGE BLANC BIO

PÂTISSERIE

vendredi 9 juin 2023

FRIAND AU FROMAGE

FRICASSÉE DE LA MER MSC GRATINÉE

TOMATE PROVENÇALE

FROMAGE À LA COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
SALADE DE PERLES BIO AU SURIMI	RADIS BEURRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	TOAST AU CHÈVRE ET SALADE VERTE VINAIGRETTE	PASTÈQUE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE	SAUTÉ DE BOEUF "Local"	BRUSCHETTA AU JAMBON, TOMATES ET À LA MOZZARELLA	CALAMAR À LA ROMAINE	CAKE AUX OLIVES
COURGETTES BRAISÉES	POIVRONS BIO	SALADE VERTE	RATATOUILLE AUX LÉGUMES BIO	TORTIS BIO
FROMAGE À LA COUPE	PETITS SUISSES NATURES	PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE "local"	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	COOKIE	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE	POT GLACÉ

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois sur votre site Soyons Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

MENU MONOCHROME ORANGE-ROUGE SPÉCIAL ÉTÉ

lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE LENTILLES BIO	HARICOTS ROUGES BIO AU MAÏS	MELON	TOMATE MOZZARELLA
NUGGETS DE BLÉ	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH	COURGETTE FARCIE	PALERON DE BOEUF "local"	PAËLLA GARNIE
LÉGUMES TAJINES (courgettes, aubergines, poivrons)	HARICOTS VERTS BIO AU FOUR	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES VAPEUR "local"	LAITAGE BIO
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE À LA COUPE	PRODUIT LAITIER	YAOURT LOCAL	SOUPE DE FRAISES
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE	

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE BOEUF	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE BOEUF "local"	RISOTTO DE POISSON ET CREVETTES
PÂTES BIO	RATATOUILLE AUX LÉGUMES BIO	FLAGEOLETS BIO À L'AIL	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	FROMAGE À LA COUPE
FROMAGE À LA COUPE	PETITS SUISSES NATURES	PRODUIT LAITIER	YAOURT NATURE	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



lundi 3 juillet 2023

SALADE VERTE

BEIGNETS DE POISSON

TOMATES BIO PROVENÇALE

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO

mardi 4 juillet 2023

RADIS BEURRE

RÔTI DE PORC

POMMES BOULANGÈRES

FROMAGE À LA COUPE

FLAN AU CHOCOLAT

REPAS VÉGÉTARIEN

mercredi 5 juillet 2023

PASTÈQUE

LASAGNES ÉPINARDS ET CHÈVRE

PRODUIT LAITIER

LIEGEOIS CHOCOLAT

REPAS DE FIN D'ANNÉE

jeudi 6 juillet 2023

TOMATES BIO VINAIGRETTE

CHEESEBURGER

FRITES

YAOURT NATURE "local"

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

vendredi 7 juillet 2023

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE "local" SAUCE AUX HERBES

LENTILLES BIO

FROMAGE À LA COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023
TABOULÉ À LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE BULGARE	CRÊPE AU FROMAGE	PASTÈQUE	
QUICHE MOZZARELLA ET CHEDDAR	HACHI PARMENTIER	AIGUILLETES DE POULET AU CURRY	FILET DE COLIN MSC SAUCE BASQUAISE	
POÊLÉE DE CAROTTES ET COURGETTES		HARICOTS VERTS BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP	FÉRIÉ
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE	

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



lundi 17 juillet 2023

BUFFET FROID

mardi 18 juillet 2023

SALADE DE TOMATES

SAUTÉ DE BOEUF
"Local" AU PAPRIKA

GRATIN DE
BROCOLIS BIO

FROMAGE BLANC BIO

COMPOTE

mercredi 19 juillet 2023

MELON

RÔTI DE DINDE AU
JUS

PURÉE DE PATATES
DOUCES

PRODUIT LAITIER

ILE FLOTTANTE

REPAS VÉGÉTARIEN

jeudi 20 juillet 2023

SALADE VERTE

BOLOGNAISE DE
LENTILLES BIO

COQUILLETES BIO

FROMAGE À LA
COUPE

ÉCLAIR AU
CHOCOLAT

vendredi 21 juillet 2023



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



lundi 24 juillet 2023

PIZZA AU FROMAGE

JAMBON BLANC

HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO 

mardi 25 juillet 2023

REPAS EXTÉRIEUR

mercredi 26 juillet 2023

MENU SURPRISE

jeudi 27 juillet 2023

MENU DES CHEFS

vendredi 28 juillet 2023



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.