



~ Juin et Juillet 2026 ~



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 01/06/26 au 07/06/26	Pois-chiches en salade Croustillant à l'emmental Haricots verts Bio en persillade Fromage blanc 	Salade de tomates et mozzarella Merlu à la crème citronnée Riz de Camargue IGP Compotée de pêches et sa crème fouettée 		Pizza Napolitaine Rôti de dinde Ratatouille aux « Courgettes Bio » Crème dessert chocolat 	Jambon cuit au torchon et ses Coquillettes au beurre Fromage Purée de fruit Bio 
Du 08/06/26 au 14/06/26	<b>Menu froid</b> Rôti de bœuf Salade de pomme de terre Fromage Pâtisserie 	Spaghetti Bio Sauce provençale végétarienne Fromage et Fruit 		Salade de boulgour bio Cordon bleu Brocoli à l'huile d'olive Compote Bio 	Couscous de la Mer et ses légumes mijotés à l'orientale Semoule Bio Fromage Fruit 
Du 15/06/26 au 21/06/26	Salade de blé bio Steak haché de veau Petits pois bio mijotés Yaourt aux fruits 	Filet de Hoki grillé Risotto provençal Fromage Fruit Bio 		<b>Menu froid</b> Blanc de dinde Salade de pâtes bio Fromage Melon 	Salade verte Hachis Parmentier végétarien « aux courgettes Bio » Flan HVE 
Du 22/06/26 au 28/06/26	Céleri Rémoulade Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre au basilic Laitage Bio 	Quenelles sauce Curry-Coco Blé bio façon créole Fromage Compote et biscuit 		Charcuteries Fish and chips Epinards à la crème Fruit 	<b>Menu froid</b> Rôti de porc Taboulé à la semoule Bio Fromage Muffins chocolat 
Du 29/06/26 au 05/07/26	Salade de tomates Saucisses aux « Herbes de Provence Bio » Gratin de choux-fleur Yaourt bio 	<b>Menu froid</b> Salade de riz bio Méditerranéenne Pilon de poulet rôti Petit suisse Bio « Fruit » 		<b>Menu New-York</b> Cheeseburger Potatoes maison Fromage Donut's 	Filet de colin au Pesto Rosso Poêlée de « légumes bio » Fromage Fruit 

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 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"