

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - JUILLET 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet	Samedi 12 Juillet
<p>Tomates Bio</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Paëlla au riz IGP de dinde Label rouge</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Notre clafoutis ananas coco</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>Courgettes bio à la tomate</p> <p>Edam</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Côte de porc sauce charcutière</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brebicrème</p> <p>Donuts</p>
Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet	Samedi 19 Juillet
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Andouillette</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Bleu</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint bricet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Macaronis</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette soufflée Bio à l'emmental</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de concombres Bio et maïs</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Petit épeautre aux légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Notre fondant au chocolat</p>



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**






Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

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

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - JUILLET 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet	Samedi 26 Juillet
Salade de coquillettes au pesto vert Galopin de veau Haricots verts Bio Brebicrème Fromage blanc sur coulis de fruits	Macédoine Bio mayonnaise Jambon blanc Label rouge Taboulé Edam Fruit de saison Bio	Melon Bio Tajine de bœuf Boullgour Gouda Crème dessert vanille	Tomates Bio Rôti de porc Tomates Bio Yaourt nature et sucre Notre moelleux aux fruits	Concombres au fromage blanc Bio et toast Axo de thon MSC Riz IGP Chanteneige Pastèque Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Poulet rôti Label rouge Ratatouille Bio Emmental Brownie
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 01 Août	Samedi 02 Août
Salade de blé poivrons tomates Pilon de poulet Label rouge Ratatouille Bio Mimolette Melon Bio	Tomates Bio Curry rouge de bœuf Tortis Brie Liégeois chocolat	Rillettes de porc Colin MSC sauce aurore Carottes Bio à l'huile d'olive Petit moulé Ananas au sirop	Salade de concombres Bio et maïs Salade de pommes de terre au thon MSC et mayonnaise Camembert Notre cake au cacao	Tartinable de pois chiches et toast Aïoli de merlu MSC et ses légumes Bio Petit suisse nature et sucre Fruit de saison Bio	Salade multifeuilles Boulettes de bœuf Gratin de gnocchis à la tomate et à l'emmental Saint paulin Beignet framboise

Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure

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