

Repas du soir
Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Menus* du mois de juillet

Portage à domicile



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

6 au 10
juillet

Taboulé aux légumes maison (1)
Cuisse pintade VF rôti au thym
(1,3,7,9,12)
Haricots verts persillés (7)
Mousse au chocolat

Pizza au fromage maison (1,7)
Omelette nature maison (3)
Courgettes sautées maison (12)
Fruit de saison

Salade tomates, anchois, huile d'olive
(4)
Tajine poulet VF aux olives maison
(1,3,7,9,12)
Purée de pommes de terre maison
(7)
Faisselle au miel (7)

Salade avocat, orange maison
(10,12)
Tomates farcies VBF au jus (1,6,12)
Coquillettes/ emmental râpé (1,7)
Fruit de saison

Tapenade noire maison, croûtons
(1,4,10,11,12)
Filet dorade sauce vin blanc maison
(1,4,7,9,12)
Aubergine à la parmesane maison
(1,7,9,12)
**Cookies de Tatiana aux noisettes
maison** (1,3,7,8)

13 au 17
juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Escalope dinde viennoise UE (3,7)
Gratin dauphinois (3,7)
Yaourt nature, sucre (7)
Fruit de saison

Salade artichauts, chorizo
(6,7,10,12)
Pavé saumon MSC à l'aneth
(1,4,7,9,12)
Poêlée ratatouille au riz (1,7,9)
Yaourt fruits mixés (7)

Salade mâche, chèvre frais
(7,10,12)
**Alouette bœuf VBF provençale
maison** (1,6,12)
Tagliatelles fraîches (1,3,7)
Fruit de saison

20 au 24
juillet

Salade haricots verts maison
(10,12)
Omelette au fromage maison (3,7)
Courgettes, pommes de terre sauce
tomate maison (1,7,9,12)
Compote fruit

**Salade tomates, mozza, huile
d'olive** (7)
**Escalope dinde milanaise VF
maison / citron** (1,3)
Spaghettis au pesto (1,3,7,8,9)
Fruit de saison

Salade verte, quartier tomate,
vinaigrette (10,12)
Croque monsieur, maison (1,7)
Gourmand noix de coco (7)

**Tomme chèvre à la coupe, salade
verte** (7,10,12)
**Sauté veau IGP VF printanier
maison** (1,3,7,9,12)
Riz pilaf au four (7,9)
Fruit de saison

Aïoli provençal maison (3,10,12)
Légumes vapeur
Brownies aux noisettes maison
(1,3,7,8)
Crème Anglaise (3,7)



Vacances

Vacances

Vacances

Vacances

Vacances



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

Tout repas annulé à moins d'une semaine,
sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten
2 Crustacé

3 œuf
4 Poisson
5 Arachide

6 Soja
7 Lait
8 Fruit à coque

9 Céléri
10 Moutarde
11 Sésame

12 Sulfite
13 Lupin
14 Mollusque

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison