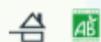


Menus du 1 au 5 juillet

LUNDI

Duo melon pastèque



MARDI

salade de chou blanc



MERCREDI

Tomates endives
champignons



JEUDI

Concombres vinaigrette



VENDREDI

Salade de pâtes



Rôti de porc en sauce



Lasagnes de légumes



Poulet à la provençale



Saumon à la crème d'ail



Paupiette de veau



Courgettes sautées



Haricots verts persillés



Riz blanc



Poêlée au curry



Fromage du jour

6

Fromage du jour

6

Fruit de saison



Flan à l'ananas



Mousse liégeoise



Abricot



Fruit de saison



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 8 au 12 juillet

LUNDI

Mousse de betteraves



MARDI

Tomates mozzarella



MERCREDI

Salade Mexicaine



JEUDI

Houmous



VENDREDI

Salade de
concombres ,olives



Omelette au fromage



Jambon Braisé



Cari de poisson



Chipolatas



Sauté de dinde tikka
massala



Ratatouille



Courgettes sautées



Riz à l'indienne



Gratin dauphinois



Pâtes



Fromage du jour

6

Yaourt nature



Fromage du jour

6

Fruit de saison



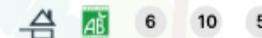
Crème catalane



Fruit de saison



Gateau chocolat



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 15 au 19 juillet

LUNDI

Carottes râpées à l'orange



MARDI

Salade verte (batavia)



MERCREDI

Tapenade



JEUDI

Salade de pâtes



VENDREDI

Tomates au maïs et cœurs
de palmiers



Sauté de bœuf au cumin



Brandade de poisson



Croustillant fromage



Steak de veau



Sauté de porc au chorizo



Flan de courgettes



Pommes de Terre Sautées



Poêlée Maraichaire



Blettes à la tomate



Blé , EBLY



Fromage du jour



Fromage du jour



Mousse aux fruits



Panna cotta



Fruit de saison



Fruit de saison



Fruit de saison



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 22 au 26 juillet

LUNDI

Carottes râpées



Saumon à l' Oseille



Macaroni Au Fromage



Fromage blanc



MARDI

Tomates Oeufs durs



Escalope de poulet à l'italienne



Petits légumes



Fromage du jour



Compote de pomme



MERCREDI

Rillettes de thon



Veau marengo



Pomme Dauphine

Fruit de saison



JEUDI

Concombres surimis



Omelette à l'espagnol



Duo de haricots



Éclair Vanille



VENDREDI

Duo melon pastèque



Colombo de porc



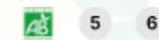
Quinoa



Fromage du jour



Fine tarte aux poires



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Menus du 29 au 31 juillet

LUNDI

Salade de pomme de terre piémontaise



MARDI

Salade verte



MERCREDI

Salade grecque



Sauté de porc Forestier



Couscous à la viande



Sauté de bœuf aux poivrons



Quinoa



Semoule à la Menthe et au Raisin



Tian de courgette rôties



Fromage du jour

6

Fruit de saison



Fruit de saison



Brownies au chocolat

10

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Les menus sont susceptibles d'évoluer.

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française

Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.