

# MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUILLET 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85



Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
<p><b>Tomates BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steak haché</p> <p><b>Aubergines BIO sauce tomate</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Tzatziki de concombres BIO</b></p> <p>Gratin</p> <p>de tortellinis</p> <p>Fromage</p> <p>Pana cotta</p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p>Chipolatas et merguez</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Hoki à la provençal</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt au sucre</p>
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café



## Nos filets de poisson sont 100%

## MSC Pêche Durable





**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 EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUILLET 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85



Lundi 08 Juillet	Mardi 09 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
Jambon cru Tomate farcie <b>Riz IGP</b> Fromage <b>Fruit BIO de saison</b>	Melon Spaghettis aux boulettes de bœuf Fromage Liégeois au chocolat glacé	Salade blé aux crudités Saucisse de Toulouse <b>Aubergines BIO parmesane</b> Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade de tomates BIO</b> Bavette Frites Fromage Glace	<b>Salade verte BIO</b> Bâtonnets de colin panés et citron <b>Petits pois BIO</b> Fromage Yaourt aux fruits
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
Salade de pois chiches Quenelles <b>Ratatouille BIO</b> Fromage Pastèque	Melon au jambon Paëlla Assiette de fromage Coupe de glace	Rillettes de sardine Poulet rôti Haricots verts persillés Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade verte et bâtonnets de mozzarella Chipolatas/Merguez Frites Fromage Tarte aux abricots	Maïs - betteraves Aïoli et ses légumes Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café



## 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 EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUILLET 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85



Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
<b>Salade verte BIO</b> Boulettes de bœuf sauce provençale Spaghettis Fromage Glace Vin - Pain - Café	Salade de pois chiches Rôti de porc aux herbes Galettes de légumes Fromage <b>Fruit de saison BIO</b> Vin - Pain - Café	Pâté de campagne Colin sauce citron <b>Gratin de courgettes BIO</b> Fromage Tarte aux pommes Vin - Pain - Café	<b>Tomates BIO vinaigrette</b> <b>Curry de dinde Label Rouge</b> Frites Fromage Flan caramel Vin - Pain - Café	Notre pizza au fromage Gratin de poisson Gnocchis gratinés Fromage <b>Fruit de saison BIO</b> Vin - Pain - Café
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 01 Août	Vendredi 02 Août
Tarte au fromage Boulettes de blé Thai <b>Petits pois BIO</b> Fromage <b>Fruit de saison BIO</b> Vin - Pain - Café	<b>Salade de concombres et maïs BIO</b> Tajine de bœuf Semoule Fromage Glace Vin - Pain - Café	Salade de coquillettes au pesto <b>Omelette BIO</b> <b>Haricots verts BIO à la tomate</b> Fromage <b>Fruit de saison BIO</b> Vin - Pain - Café	<b>Salade verte BIO</b> Andouillette Frites Fromage Faisselle au sucre Vin - Pain - Café	Rosette Aïoli <b>et ses légumes BIO</b> Fromage Fruits au sirop Vin - Pain - Café


**95 % de nos pâtes sont produites en France**



**Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes**



**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.