

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>Tomates BIO vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steak haché</p> <p>Aubergines BIO sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Tzatziki de concombres BIO</p> <p>Gratin</p> <p>de tortellinis</p> <p>Fromage</p> <p>Pana cotta</p>	<p>Melon BIO</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 Riz IGP Fromage Fruit BIO de saison	Melon Spaghettis aux boulettes de bœuf Fromage Liégeois au chocolat glacé	Salade blé aux crudités Saucisse de Toulouse Aubergines BIO parmesane Fromage Fruit de saison BIO	Salade de tomates BIO Bavette Frites Fromage Glace	Salade verte BIO Bâtonnets de colin panés et citron Petits pois BIO 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 Ratatouille BIO Fromage Pastèque	Melon au jambon Paëlla Assiette de fromage Coupe de glace	Rillettes de sardine Poulet rôti Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison BIO	Salade verte et bâtonnets de mozzarella Chipolatas/Merguez Frites Fromage Tarte aux abricots	Maïs - betteraves Aïoli et ses légumes Fromage Fruit de saison BIO
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
Salade verte BIO Boulettes de bœuf sauce provençale Spaghettis Fromage Glace Vin - Pain - Café	Salade de pois chiches Rôti de porc aux herbes Galettes de légumes Fromage Fruit de saison BIO Vin - Pain - Café	Pâté de campagne Colin sauce citron Gratin de courgettes BIO Fromage Tarte aux pommes Vin - Pain - Café	Tomates BIO vinaigrette Curry de dinde Label Rouge Frites Fromage Flan caramel Vin - Pain - Café	Notre pizza au fromage Gratin de poisson Gnocchis gratinés Fromage Fruit de saison BIO 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 Petits pois BIO Fromage Fruit de saison BIO Vin - Pain - Café	Salade de concombres et maïs BIO Tajine de bœuf Semoule Fromage Glace Vin - Pain - Café	Salade de coquillettes au pesto Omelette BIO Haricots verts BIO à la tomate Fromage Fruit de saison BIO Vin - Pain - Café	Salade verte BIO Andouillette Frites Fromage Faisselle au sucre Vin - Pain - Café	Rosette Aïoli et ses légumes BIO 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.