

# MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - AOÛT 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 05 Août	Mardi 06 Août	Mercredi 07 Août	Jeudi 08 Août	Vendredi 09 Août
Pâté de campagne <b>Courgettes BIO farcies</b> <b>Riz IGP</b> Fromage <b>Fruits de saison BIO</b>	Salade de tomates Seiches à la provençale Pennes Fromage Pana cotta	<b>Salade verte BIO et thon</b> Tajine de pois chiches Semoule Fromage <b>Tarte aux pommes</b>	Salade concombre et olives Rôti de Porc Frites Fromage <b>Melon</b>	<b>Pizza</b> Beignets de calamars Petits pois carottes Fromage Glace
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 12 Août	Mardi 13 Août	Mercredi 14 Août	Jeudi 15 Août	Vendredi 16 Août
Salade de tomates Tortis à la carbonara Fromage Crème dessert vanille Vin - Pain - Café	Quiche <b>Tortilla de pommes de terre Maison</b> <b>Aubergines BIO sauce tomate</b> Fromage Glace Vin - Pain - Café	<b>Salade verte BIO</b> Lasagne à la bolognaise Fromage <b>Pastèque BIO</b> Vin - Pain - Café		Salade de blé aux crudités Filet meunière et citron <b>Courgettes BIO au fromage frais</b> Fromage <b>Fruit de saison BIO</b> 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 - AOÛT 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 19 Août	Mardi 20 Août	Mercredi 21 Août	Jeudi 22 Août	Vendredi 23 Août
Melon Tomate farcie <b>Riz IGP</b> Fromage Glace	Salade de coquillettes au pesto Bâtonnets de colin et citron <b>Bohémienne de légumes BIO</b> Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	Rosette Paleron de bœuf <b>Petits pois BIO</b> Fromage <b>Gâteau aux pépites de chocolat Maison</b>	<b>Salade verte BIO</b> Andouillettes Frites Fromage Mousse chocolat	<b>Salade de tomates</b> <b>Tajine de colin et courgettes BIO</b> Semoule Fromage Fromage blanc nature et Confiture
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 26 Août	Mardi 27 Août	Mercredi 28 Août	Jeudi 30 Août	Vendredi 31 Août
<b>Salade verte BIO</b> Hachi <b>Parmentier</b> Fromage Glace	Salade de tomates Aïoli <b>et ses légumes BIO</b> Fromage Pastèque	Taboulé <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Courgettes BIO à la provençale</b> Fromage Beignet aux pommes	Pâté de campagne Saucisse de toulouse Frites Fromage <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Pizza au fromage Maison</b> Risotto de la mer <b>au riz de IGP</b> Fromage Glace
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	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.