

Commune de

Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Repas végétarien

Produit Local

lundi 11 juillet 2022

TABOULÉ

TARTE CHÈVRE ET
TOMATE

SALADE VERTE

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

mardi 12 juillet 2022

CONCOMBRE BULGARE

HACHIS PARMENTIER

CANTAL AOP

GLACE

mercredi 13 juillet 2022

CRÊPE AU FROMAGE

RÔTI DE DINDE "Moriceau"

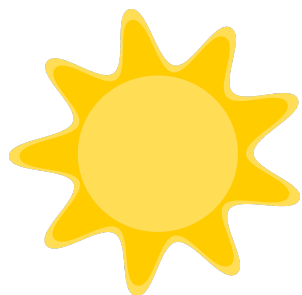
HARICOTS VERTS BIO

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

jeudi 14 juillet 2022

JOUR FÉRIÉ



vendredi 15 juillet 2022

PASTÈQUE

FILET DE POISSON FRAIS
MSC SAUCE BASQUAISE

RIZ DE CAMARGUE IGP

BRIE

COMPOTE
POMME/CASSIS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complices



Commune de

Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Repas végétarien  **Produit Local** 

lundi 18 juillet 2022

BETTERAVES BIO 

COUSCOUS
(boulettes + merguez)

SEMOULE BIO 
ET LÉGUMES COUSCOUS

SAINT NECTAIRE AOP 

FRUIT DE SAISON

mardi 19 juillet 2022

TOMATES "Limagne
Légumes Local" ET MAÏS 

SAUTÉ DE BOEUF "Fabre
Lozérienne Local"
STROGONOV 

GRATIN DE BROCOLIS

FROMAGE BLANC

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

mercredi 20 juillet 2022

MELON "Local" 

RÔTI DE DINDE FROID

POTATOES

TOMME BLANCHE

GLACE

jeudi 21 juillet 2022 

SALADE VERTE "Limagne
Légumes Local" 

BOLOGNAISE DE
LENTILLES

COQUILLETES

COULOMMIERS

ABRICOTS AU SIROP

vendredi 22 juillet 2022

SALADE BOULGOUR BIO 
(tomate, concombre et feta)

PAVÉ DE MERLU AUX
HERBES

POÊLÉE DE LÉGUMES DU
SOLEIL

TARTARE AIL ET FINES
HERBES

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Sauons Complices



Commune de



Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur" 

Produit Bio 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Repas végétarien 

Produit Local 

Légende

lundi 25 juillet 2022

PIZZA AU FROMAGE

JAMBON BLANC

HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

mardi 26 juillet 2022 

CONCOMBRE À LA
MENTHE

TORTILLA

AUX POMMES DE TERRE

EMMENTAL

GLACE

mercredi 27 juillet 2022

SALADE DE RIZ AU
SURIMI

PAUPIETTE DE VEAU AUX
CHAMPIGNONS

PETITS POIS

BÛCHE DE CHÈVRE

FRUIT DE SAISON

jeudi 28 juillet 2022

PASTÈQUE

CUISSE DE POULET
"Local" 

GRATIN DE
COURGETTES

PETIT SUISSE NATURE

GÂTEAU MARBRÉ

vendredi 29 juillet 2022

GASPACHO DE TOMATES
"Limagne Légumes Local" 

FILET DE POISSON FRAIS
MSC SAUCE BEURRE
BLANC 

COEUR DE BLÉ

CANTAL AOP 

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complies



Commune de

Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur" 

Produit Bio 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Repas végétarien 

Produit Local 

lundi 1 août 2022

PIÉMONTAISE

FILET DE DINDE GRILLÉ

RATATOUILLE

**TOMME DE MONTAGNE
BIO** 

FRUIT DE SAISON

mardi 2 août 2022

MELI-MELO DE CRUDITÉS

CARBONARA

MACARONIS

CAMEMBERT

COMPOTE
POMME/ABRICOT

mercredi 3 août 2022

SAUCISSON "Auvergne
Viande Local" ET
CORNICHONS 

SAUTÉ DE BOEUF
"Auvergne Viande Local"
AUX CHAMPIGNONS 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

SAINT NECTAIRE AOP 

FRUIT DE SAISON

jeudi 4 août 2022 

MELON "Local" 

NUGGETS DE BLÉ

ÉPINARDS À LA CRÈME

KIRI

DONUTS

vendredi 5 août 2022

SALADE VERTE "Limagne
Légumes Local" ET
CROÛTONS À L'AIL 

BRANDADE DE POISSON

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre

Souons Complices

