

# 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"

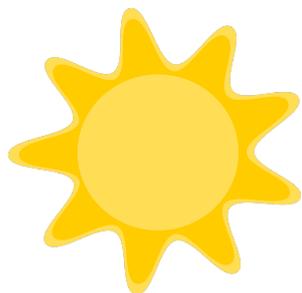
HARICOTS VERTS BIO 

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**

**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**

