

# Menus du 1er au 5 juillet

## Légende:



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



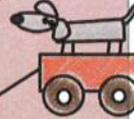
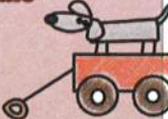
PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  	<p><b>ASSIETTE KEBAB !</b> <i>Salade verte et croûtons</i></p>    <p><i>Lamelles kebab sauce blanche</i></p>   <p><i>Potatoes</i></p>  <p><i>Suisse fruité</i></p>  <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p>Pastèque</p>	<p>Macédoine de légumes</p>	<p>Melon</p>
<p>Paupiette de veau à la Napolitaine</p> 		<p>Rôti de porc LR au jus</p>  	<p>Gratin camarguais (Riz BIO) au fromage du chef</p>	<p>Poisson blanc façon meunière</p> 
<p>Carottes vapeurs régionales</p>  		<p>Fromage à tartiner</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Compte pomme BIO</p>  	<p>Cake à la vanille</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Fruit de saison</p> 				