
























# Menus du 1er au 5 juillet

**Légende :**



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