

# Menus du 30 juin au 4 juillet

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 30 juin	Mardi 1 juillet	Mercredi 2 juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de dinde (Dos de colin d'Alaska MSC) </p> <p>Sauce aux champignons </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)  </p> <p>Beignets de calamars (Nuggets de blé) Citron</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade verte croûtons au basilic  </p> <p>Bolognaise de lentilles BIO  </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><b>C'EST LES VACANCES !</b></p> <p>Tomates cerises</p> <p>Chipolata LR grillée (Roulé végétal) </p> <p>Ketchup </p> <p>Chips </p> <p>Fromage</p> <p>Cake au chocolat du chef </p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France