

# Menus du 29 juin au 03 juillet

## Lundi 29 juin

Carottes râpées Bio régionales vinaigrette à l'échalote  
Jambalaya aux légumes  
Riz IGP de Camargue  
Camembert Bio  
Pastèque

## Mardi 30 juin

Taboulé à la semoule Bio  
Sauté de porc sauce provençale  
Adapté: *Galette au fromage*  
Haricots verts Bio persillés  
Pont l'évêque AOP  
Nectarine blanche

## Mercredi 1<sup>er</sup> juillet

Salade verte vinaigrette  
Cordon bleu de volaille  
Adapté: *Poisson pané*  
Ratatouille  
Vache qui rit Bio  
Tarte du chef aux abricots

## Jeudi 2 juillet

Concombre vinaigrette à la ciboulette  
Raviolis aux légumes (stock)  
Chaource AOP  
Mousse au chocolat

## Vendredi 3 juillet

Tomates cerises  
Rôti de dinde et mayonnaise  
Adapté: *Surimi et mayonnaise*  
Pain buns  
Chips  
Camembert portion  
Muffin

