



En Juin les légumes et fruits de saison sont :

Le melon

Les cerises
Nous découvrirons :

L'Autriche
Nous fêterons :

Vivez la Fraich' attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne Poulet rôti Ratatouille Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Lasagnes bolognaise de bœuf Edam Yaourt à la fraise	Pizza Galopin de veau au jus Haricots verts Gouda Fruit de saison	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Colin sauce citron Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE Pentecôte	Salade de pois chiches Omelette Poêlée de légumes Tomme noire à la coupe Crème dessert chocolat	Taboulé Moussaka Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette Compote	Melon Nuggets de blé Carottes persillées Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte rapées Yaourt nature Tarte croissant aux abricots	Mélange de crudités (carottes, concombres, iceberg) Chipolatas Coquillettes Saint paulin à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Escalope de poulet sauce écha Riz de Camargue safrané Petit moulé ail et fines herbes Yaourt sucré	Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Quiche à la tomate Maison Poisson pané et citron Ratatouille Edam Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Melon Jambon de blanc Salade niçoise Gouda Fruit de saison	Tomates vinaigrette Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Fromage blanc sucré	Salade de blé méditerranée (thon, tomate) Tortilla Poêlée printanière Cotentin Fruit de saison	Concombres vinaigrette Raviolis de bœuf sauce tomates Yaourt à la fraise Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu à la Patates douces Brie à la coupe Fruit de saison
Du 1er au 5 Juillet	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis Carré président Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Rôti de bœuf (froid) Pomme noisette Fruit de saison	Taboulé Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Bleu à la coupe Compote	Repas de fin d'année Chips Sandwich thon mayonnaise Tomates cerises Yaourt à boire Fourré chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)