

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêtons :

Vivez la Fraich' attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	<p>Repas des enfants Tomates vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse <i>(option sans porc : saucisse de volaille)</i></p> <p>Purée</p> <p>Mimolette</p> <p>Donuts</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Haricots verts sautés - Riz</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Curry de colin</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromy</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce pizzaoile</p> <p>Papeton d'aubergines - Gnocchis</p> <p>Fromage</p> <p>Cerises</p>	<p>Melon</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Tortis</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Du 11 au 15	<p>Pâté de campagne <i>(option sans porc : pâté de volaille)</i></p> <p>Aiguillette de poulet panée</p> <p>Ratatouille - polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Pommes de terre à la dauphinoise</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Flan de courgettes - Coquillettes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Chili de haricots rouges et maïs</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p>Taboulé</p> <p>Œufs durs</p> <p>Carottes sauce mornay - Blé</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de tortis 3 couleurs</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes provençales - haricots blancs</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pommes</p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Rôti de porc froid <i>(option sans porc : rôti de dinde)</i></p> <p>Mélange de fantaisie (batavia, concombres, carottes)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fête des fruits et légumes frais Guacamole</p> <p>Aïoli et ses légumes</p> <p>Milk shake pomme fraise</p> <p>Et spéculoos</p>
Du 25 au 29	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc <i>(option sans porc : jambon de dinde)</i></p> <p>Aubergines à la parmesane - lentilles</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre olives et ciboulette</p> <p>Jarret de bœuf braisé aux oignons</p> <p>Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes) - Gnocchis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis à la provençale</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Quiche à la ratatouille</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Haricots verts sautés - purée</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 02/07 au 06/07	<p>Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs)</p> <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Courgettes sautées - pommes de terre boulangère</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Poulet au citron</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes conchiglie à la tapenade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille - Polenta</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas Pique nique Bâtonnets de carottes</p> <p>Sandwich à la tomates et œuf mimosa</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Mini fourré au chocolat</p>

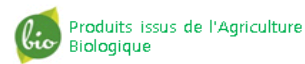
Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



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



Les légumes d'accompagnement sont issus de l'agriculture raisonnée

