

En Juin
Les légumes et
fruits de saison
sont :

Le melon

Les cerises

Nous découvrons :

L'Autriche

Nous fêterons :

Vivez la Fraich' attitude

	LUNDI	MARDI	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 Radis-beurre Lasagnes bolognaise de bœuf Fromage Emmental Yaourt sucré ou aromatisé	Animation Aviron : L'Autriche Scarole Rindsgulasch <small>(Bœuf braisé au paprika et oignons)</small> Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Salade mexicaine Nuggets de blé Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE Pentecôte	Maïs - tomates - olives Salade de pommes de terre aux légumes Omelette Poêlée de légumes Vache picon Brie Flan au caramel ou Flan au chocolat	Tomates et billes de mozzarella Salade verte et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette Compote	Melon Concombres vinaigrette Colin sauce safranée Semoule Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches Duo de courgettes et carotte rapées Petit suisse sucré Tarte croisillon aux abricots	Batavia, tomates et radis mélangés et dés d'emmental Carottes, concombres et iceberg mélangés et dés d'emmental Chipolatas Coquillettes Crème dessert chocolat Mousse au chocolat	Concombres vinaigrette Rosette Rôti de bœuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Quiche à la tomate Maison Poisson pané et citron Ratatouille Livarot à la coupe Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Melon Radis - beurre Jambon blanc Salade niçoise Gouda Bleu à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Courgettes râpées crues Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Croix de Malte Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Concombres vinaigrette et dés de brebis Scarole et dés de brebis Raviolis de bœuf Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Poirvons marinés Parmentier de merlu à la patates douces Brie à la coupe Fruit de saison
Du 1er au 6 Juillet	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis Pont l'évêque à la coupe Crème dessert vanille Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé Salade de farfalles aux crudités Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Tartare Domalaite Compote aux choix	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)