

## Menus du mois de Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	<b>Repas des enfants</b> <b>Tomates - mozzarella</b>  <b>Saucisse de Toulouse</b>  <b>Purée</b>  <b>Donuts</b>	Accras de morue  Wings de poulet  Haricots beurrés sautés  Brie à la coupe  Fruit de saison	Salade niçoise  Steak haché sauce pizzaoile  Papeton d'aubergines  Fromage fouetté  Cerises	 <b>Melon</b>  Moqueca de colin (lait de coco)  Tortis  Edam  Yaourt aux fruits
<b>Du 11 au 15</b>	Pâté de campagne  Aiguillette de poulet panée  Ratatouille  <b>Coulommiers à la coupe</b>  Cocktail de fruits au sirop	Concombres vinaigrette  Paleron de bœuf sauce provençale  <b>Pommes de terre à la dauphinoise</b>  Gouda  Crème dessert chocolat	Laitue et dés de brebis  Chili de haricots rouges et maïs  <b>Riz de Camargue</b>  Clafoutis aux abricots	 <b>Taboulé</b>  <b>Œufs durs</b>  <b>Carottes sautées sauce mornay</b>  <b>Laitage</b>  <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 18 au 22</b>	Tomates vinaigrette  Gardianne de taureau  Pommes noisette  Vache picon  Flan caramel	Salade de tortis 3 couleurs  Cordon bleu  Courgettes provençales  Emmental à la coupe  Fruit de saison	Chips  Rôti de porc froid  Mélange de Incas (batavia, tomates, radis, maïs)  Cantadou  Fruit de saison	<b>Fête des fruits et légumes frais</b> <b>Guacamole</b>   <b>Aïoli et ses légumes</b>  <b>Milk shake pomme fraise</b>  <b>Et spéculoos</b>
<b>Du 25 au 29</b>	Pizza  Jambon blanc  Aubergines à la parmesane  Cantafrais  Compote	Carottes râpées et dés de gouda  Paëlla de poulet  Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Raviolis à la provençale  Crème anglaise  Biscuit	Quiche à la ratatouille  Beignet de calamars  Haricots verts sautés  Yaourt sucré  Fruit de saison
<b>Du 02/07 au 06/07</b>	Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs)  Boulettes de soja à la tomate  Riz créole  Tomme blanche  Liégeois à la vanille	Salade de pois chiches  Rôti de veau à la moutarde  Courgettes sautées  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Salade de pâtes conchiglie à la tapenade  Poisson pané  Ratatouille  Emmental  Fruit de saison	<b>Repas Pique nique</b> <b>Bâtonnets de carottes</b>  <b>Sandwich à la tomates et œuf mimosa</b>  <b>Yaourt à boire</b>  <b>Mini fourré au chocolat</b>

En Juin, les légumes et fruits de saison sont



Le melon



Les cerises



La tomate

**Nous fêtons :**



Vivez la Fraîch'attitude

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)