

En Juin les légumes et fruits de saison sont :

Le melon

Les cerises

Nous découvrons :

L'Autriche

Nous fêtons :

Vivez la Fraich' attitude

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne Taboulé Poulet rôti Ratatouille	Pennes bolognaise de thon Gouda Emmental	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre	Colin sauce citron Semoule Camembert Tomme noire
	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	 Krapfen (beignet framboise)	Fruit de saison au choix
Du 10 au 14	FERIE	Mais - tomates - olives Salade de pois chiches		<u>Repas alternatif</u> Melon
	Pentecôte	Omelette Jardinière de légumes	* Colombo de porc Pommes noisette Brie Saint nectaire	Nuggets de blé Carottes persillées Crème anglaise 100%
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	Chipolatas Coquillettes Emmental Tomme noire	* Pâté de campagne Rosette Rôti de boeuf (froid) Galettes de légumes	Poisson pané et citron Ratatouille Edam Port Salut
	 Tarte croissant aux abricots	Fruit de saison au choix	Crème dessert chocolat Mousse au chocolat	Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Repas américain	Tomates vinaigrette Courgettes râpées crues	Concombres vinaigrette et dés de brebis Scarole et dés de brebis	
	Hamburger Frites Gouda Saint Paulin	Emincé de veau basquaise Semoule	Raviolis de boeuf sauce tomates	Parmentier de merlu à la Patates douces Brie Emmental
Du 1er au 6 Juillet	Brownies	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Clafoutis aux fruits rouges Maison	Fruit de saison au choix Repas de fin d'année Chips
	Poisson pané et citron Ratatouille Camembert Saint Nectaire Crème dessert vanille Liégeois à la vanille	Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Fruit de saison au choix	Steak haché au jus Polenta Bleu Gouda Cocktail de fruits au sirop 100%	Sandwich club poulet Tomates cerises Yaourt à boire

* Pour chaque plats à base de porc une substitution sans porc est proposée

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)