

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	<p>Repas des enfants Tomates - mozzarella</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée</p> <p>Donuts</p>	<p>Accras de morue</p> <p> Pilons de poulet</p> <p>Haricots beures sautés Brie à la coupe Délice d'emmental</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Salade de riz niçoise</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Papeton d'aubergines Fromage</p> <p>Cerises</p>	<p> Melon</p> <p>Courgettes râpées crues Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Edam</p> <p> Petit livarot à la coupe Yaourt sucré Yaourt aux fruits</p>
Du 11 au 15	<p>Pâté de campagne Coppa Aiguillette de poulet panée Ratatouille</p> <p> Coulommiers à la coupe Chanteneige Compote de pommes-fraises Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres vinaigrette Radis-beurre Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la dauphinoise Gouda Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert pralinée Crème dessert chocolat</p>	<p> Salade verte et dés de brebis Chili de haricots rouges et maïs Riz de Camargue</p> <p>Clafoutis aux abricots Chips</p>	<p>Taboulé oriental Salade de pois chiches au cumin Œufs durs Duo de carottes jaunes et orange sauce mornay Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé</p> <p> Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau Pommes noisette Vache picon Pont l'évêque à la coupe Flan au chocolat Flan caramel</p>	<p>Salade de tortis 3 couleurs Salade de lentilles à l'échalote Cordon bleu Courgettes provençales Emmental à la coupe Chantailou Fruits de saison au choix</p>	<p>Rôti de porc froid Mélange des Incas (batavia, tomates, radis, maïs) Fromage à la coupe</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p> Fête des fruits et légumes frais Aïoli et ses légumes Milk shake pomme fraise Et spéculoos</p>
Du 25 au 29	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc Aubergines à la parmesane Bleu à la coupe Saint Nectaire</p>	<p> Carottes râpées et dés de gouda</p> <p>Paëlla de poulet</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pamplemousse Raviolis à la provençale Crème anglaise Crème renversée</p>	<p>Quiche à la ratatouille</p> <p>Beignet de calamars Haricots verts sautés Laitage</p>
Du 02 au 06 Juillet	<p> Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs)</p> <p>Boulettes de soja à la tomate Riz créole Tomme blanche Camembert à la coupe Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Salade de pois chiches Macédoine mayonnaise Rôti de veau à la moutarde Courgettes sautées Bûche de chèvre à la coupe Six de Savoie Fruits de saison au choix</p>	<p>Biscuit</p> <p>Salade de pâtes conchiglie à la tapenade Salade de blé Poisson pané Ratatouille Fromage</p> <p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Repas Pique nique Bâtonnets de carottes Chips Sandwich à la tomates et œuf mimosa Yaourt à boire 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



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)

(sous réserve d'approvisionnement)

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêterons :

Vivez la Fraîchi' attitude

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Repas des enfants Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée Donuts	Accras de morue Pignons de poulet Haricots beurre sautés Brie à la coupe Fruit de saison	Salade niçoise Paupiette de veau Papeton d'aubergines Fromage Cerises	Melon Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Edam Yaourt aux fruits
Du 11 au 15	Pâté de campagne Aiguillette de poulet panée Ratatouille Coulommiers à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Concombres vinaigrette Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la daupinoise Gouda Crème dessert chocolat	ade verte et dés de brebis Chili de haricots rouges et maïs Riz de Camargue Clafoutis aux abricots	Taboulé oriental Œufs durs Duo de carottes jaunes et orange sauce mornay Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 18 au 22	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 des Incas (batavia, tomates, radis, maïs) Fromage à la coupe Fruit de saison	Fête des fruits et légumes frais Aïoli et ses légumes Milk shake pomme fraise Et spéculoos
Du 25 au 29	Pizza Jambon blanc Aubergines à la parmesane Bleu à la coupe 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 Laitage Fruit de saison
Du 02/07 au 06/07	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 Fromage Fruit de saison	Repas Pique nique Bâtonnets de carottes Sandwich à la tomates et œuf mimosa Yaourt à boire Fourré au 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)

Menus du mois de Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

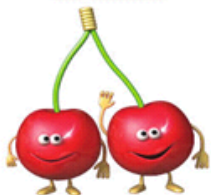
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08			Carottes râpées Curry de colin Boulgour  Pont l'évêque à la coupe Flan à la vanille		
Du 11 au 15			Friand au fromage Galopin de veau Flan de courgettes Saint Môret Fruit de saison		
Du 18 au 22			Melon jaune Spaghettis à la bolognaise Rouy à la coupe Compote pommes		
Du 25 au 29			Salade de pommes de terre olives et ciboulette Jarret de bœuf braisé aux oignons Piperade Camembert à la coupe Fruit de saison		
Du 02/07 au 06/07			Concombres vinaigrette  Poulet au citron Semoule Chanteneige Mousse au 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.

En Juin,
les légumes et
fruits de saison
sont



Le melon



Les cerises



La tomate

Nous fêterons :



Vivez la Fraîch'attitude



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)