

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Repas des enfants Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée Donuts	Accras de morue Pilons 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 dauphinoise Gouda Crème dessert chocolat	Salade 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)

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêtons :

Vivez la Fraich'attitude