

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

**Le melon**

**Les cerises**

**La tomate**

**Nous fêtons :**



*Vivez la Fraich' attitude*

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	<b>Repas des enfants</b> Tomates - mozzarella	Accras de morue	Salade niçoise	<b>Melon</b> Courgettes râpées crues
	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Terrine de poisson	Salade de riz niçoise	Croque monsieur
	<b>Purée</b>	Haricots beures sautés Brie à la coupe Déllice d'emmental	Steak haché sauce pizzaïole Papeton d'aubergines Fromage fouetté Port Salut	Tortis Edam Boursin Yaourt sucré Yaourt aux fruits
Du 11 au 15	<b>Donuts</b>	Fruits de saison au choix	Cerises	Taboulé oriental
	Pâté de campagne Coppa Aiguillette de poulet panée	Concombres vinaigrette Radis-beurre Paleron de bœuf sauce provençale	Laitue et dés de brebis Tomates et dés de brebis Chili de haricots rouges et maïs	Salade de pois chiches au cumin Œufs durs
	Ratatouille <b>Coulommiers à la coupe</b> Chanteneige	<b>Pommes de terre à la dauphinoise</b> Gouda	<b>Riz de Camargue</b>	Duo de carottes jaunes et orange sauce mornay Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé
	Compote de pommes-fraises Cocktail de fruits au sirop	Cantafrais Crème dessert pralinée Crème dessert chocolat	Clafoutis aux abricots	Fruits de saison au choix
Du 18 au 22	Tomates vinaigrette Céleri râpé cru Gardianne de taureau	Salade de tortis 3 couleurs Salade de lentilles à l'échalote Cordon bleu	Chips Rôti de porc froid	<b>Fête des fruits et légumes frais</b> <b>Guacamole</b> <b>Aioli et</b>
	Pommes noisette Vache picon Montboissier Flan au chocolat Flan caramel	Courgettes provençales Emmental à la coupe Chantailou	Mélange des Incas (batavia, tomates, radis, maïs) Cantadou Port Salut	<b>ses légumes</b> <b>Milk shake pomme fraise</b>
		Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	<b>Et spéculoos</b>
	Pizza Jambon blanc Aubergines à la parmesane Cantafrais <b>Saint Nectaire</b>	Carottes râpées et dés de gouda Mélange Catalan et dés de gouda Paëlla de poisson	Tomates vinaigrette Pamplemousse Raviolis à la provençale Crème anglaise Crème renversée	Quiche à la ratatouille Galopin de veau Haricots verts sautés Yaourt sucré Yaourt aromatisé
	Compote	Fruits de saison au choix	Biscuit	Fruits de saison au choix
Du 02 au 06 juillet	Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs) Melon Boulettes de soja à la tomate Riz créole Tomme blanche Tartare Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	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	Salade de pâtes conchiglie à la tapenade Salade de blé Poisson pané Ratatouille Emmental Saint Morêt Fruits de saison au choix	<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>Fourré au chocolat</b>

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.


# Menus du mois de Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

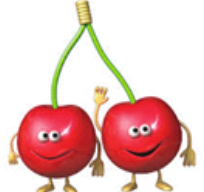
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	<b>Repas des enfants</b> <b>Tomates - mozzarella</b>  <b>Saucisse de Toulouse</b>  <b>Purée</b>  <b>Donuts</b>	Accras de morue  Terrine de poisson  Haricots beurres sautés  Brie à la coupe  Fruit de saison	Salade niçoise  Steak haché sauce pizzaoïlle  Papeton d'aubergines  Fromage fouetté  Cerises	 <b>Melon</b>  Croque monsieur  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	Taboulé  Œufs durs  Carottes sautées sauce normay  Laitage  Fruit de saison
<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 des 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 poisson  Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Raviolis à la provençale  Crème anglaise  Biscuit	Quiche à la ratatouille  Galopin de veau  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>Fourré au chocolat</b>

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 Fraich' 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 (&lt;160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)