

En Juin
les légumes et
fruits de saison
sont :



Le melon

















Les cerises
Nous découvrirons :



L'Autriche
Nous fêterons :



Vivez la Fraich'attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 9	Salade de pommes de terre parisienne Iceberg, carottes et concombres en salade Céleri rémoulade  Poulet rôti Ratatouille  Saint Marcellin à la coupe Boursin Fripons Petits suisses aromatisés Mousse au citron Fruit de saison	 Tomates vinaigrette Sardines à l'huile 10% Taboulé Lasagnes bolognaise de bœuf Fromage blanc nature Biscuit	Pizza Moqueca de colin Haricots verts Gouda Fruit de saison	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre  Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Scarole et carottes râpées en salade Colin sauce citron Courgettes à l'huile d'olive Cantafrais Tomme noire Délice d'emmental Liégeois à la vanille Petits suisses sucrés Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE Pentecôte	Mais - tomates - olives Betteraves vinaigrette Salade verte Omelette Jardinière de légumes Vache picon  Tomme noire à la coupe Fromage fouetté Fruit de saison Fromage blanc sucré Flan au chocolat	Taboulé Moussaka Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates et billes de mozzarella Cœur de palmier 10% Salade de blé aux légumes Colombo de porc Pommes noisette Cabrette Mimolette Croc'lait Yaourt aromatisé Crème dessert pralinée Compote	Melon Œuf dur mayonnaise Salade de farfalles aux crudités Filet de hoki sauce curry Carottes persillées Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais (Repas alternatif) Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte rapées Petit suisse sucré Tarte croissillon aux abricots	Batavia, tomates et radis mélangés et dés d'emmental Salade de boulgour Carottes, concombres et iceberg mélangés et dés d'emmental Chipolatas  Coquillettes Emmental Cotentin Brebicrème Fromage blanc aromatisé Compote Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette Escalope de poulet sauce échalote   Riz de Camargue safrané Petit moulé ail et fines herbes Yaourt sucré	Pâté de campagne Salade de lentilles Concombres vinaigrette Rôti de bœuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Tartare Chantaillou Crème dessert vanille Yaourt sucré Fruit de saison	Quiche à la tomate Maison Salade verte Poisson pané et citron Ratatouille Edam Chavroux Kiri Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Melon Cœur de palmier 10% Radis-beurre  Jambon blanc Salade niçoise  Gouda  Cantadou Délice d'emmental Yaourt sucré Crème dessert chocolat Fruit de saison	Tomates vinaigrette Œuf dur mayonnaise Courgettes râpées crues Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Croix de Malte Rondelé Compote Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Salade de blé méditerranée (thon, tomate) Tortilla Poêlée printanière Cotentin Fruit de saison	Concombres vinaigrette et dés de brebis Salade de pommes de terre andalouse Scarole Raviolis de bœuf sauce tomate Bleu Vache qui rit Edam Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Taboulé Poivrons marinés 10% Parmentier de merlu à la  Patates douces Brie à la coupe Fripons Saint Bricet Flan au chocolat Crème dessert praliné Fruit de saison
Du 1er au 5 Juillet	Carottes râpées Macédoine mayonnaise Feuilles d'épinards en salade Omelette Ratatouille Carré président Croix de Malte Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison Yaourt sucré Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Salade verte  Sauté de dinde au thym Torsettes Camembert à la coupe Croc'lait Samos Petits suisses aromatisés Petits suisses sucrés Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental Rôti de bœuf (froid) Pomme noisette Fruit de saison	Taboulé Céleri rémoulade Radis-beurre Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Tartare  Bleu à la coupe Domalaite Fromage blanc sucré Flan au caramel Compote	Repas de fin d'année Chips Sandwich thon mayonnaise Tomates cerises Yaourt à boire Fourré 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)