



En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêterons :

Vivez la Fraîch'attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Repas des enfants Melon Saucisse de Toulouse Purée Edam Donuts	Accras de morue Poulet rôti Haricots beurrés sautés Seillou des Cèvennes Fruit de saison	Carottes râpées Curry de colin Boulgour Fromy Flan à la vanille	Salade niçoise Steak haché sauce pizzaïole Papeton d'aubergines Fromage fouetté Cerises	Tomates - Mozzarella Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Yaourt aux fruits
Du 11 au 15	Pâté de campagne Aiguillette de poulet panée Duo de carottes jaunes et orange Emmental à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Concombres vinaigrette Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la dauphinoise Lozère vache Laitage des Cèvennes	Friand au fromage Galopin de veau Flan de courgettes Saint Môret Fruit de saison	Laitue et dés de brebis Chili de haricots rouges et maïs Riz de Camargue Clafoutis aux abricots	Taboulé oriental Œufs durs Ratatouille Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 18 au 22	Tomates vinaigrette Gardianne de taureau Pommes noisette Fromage blanc nature Crème de marrons	Salade de tortis 3 couleurs Cordon bleu Courgettes provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Melon jaune Spaghettis à la bolognaise Saint Paulin Purée de pommes	Chips Rôti de porc froid Mélange Incas (batavia, tomates, radis, maïs) Cantadou Fruit de saison	Fête des fruits et légumes frais Guacamole Aïoli et ses légumes Milk shake pomme fraise Et spéculoos
Du 25 au 29	Pizza Jambon blanc Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes) Yaourt sucré Fruit de saison	Concombres vinaigrette Paëlla de poulet Crème anglaise Biscuit	Salade de pommes de terre olives et ciboulette Jarret de bœuf braisé aux oignons Aubergines à la parmesane Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Raviolis à la provençale Pavé de Lozère Compote	Quiche à la ratatouille Beignets de calamars Haricots verts sautés Cantafras Fruit de saison
Du 02/07 au 06/07	Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs) Boulettes de soja à la tomate Riz créole Pont l'Evêque à la coupe Liégeois à la vanille	Salade de pois chiches Rôti de veau froid Courgettes sautées Berger de Lozère Fruit de saison	Tomates vinaigrette Poulet au citron Semoule Chanteneige Mousse au chocolat	Salade de pâtes conchiglie à la tapenade Poisson pané Ratatouille Emmental Fruit de saison	Repas Pique nique Bâtonnets de carottes Sandwich à la tomates et œuf mimosa Yaourt à boire Mini 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)