






Menus du mois de Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 Salade de tomates Saucisse de Toulouse Purée Gouda Donuts	Maïs au thon et olives Wings de poulet Haricots beurrés sautés Brie à la coupe Fruit de saison	Salade niçoise Steak haché sauce pizzaoile Ratatouille Fromage fouetté Cerises	 Melon Filet de poisson meunière Riz pilaf Edam Yaourt aux fruits	
Du 11 au 15 Carottes râpées Sauté de poulet aux champignons Coquillettes  Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Boulette de bœuf au jus Courgettes à la provençale Gouda Crème dessert chocolat	Salade de tomates Chili de haricots rouges et maïs  Riz de Camargue Camembert Tarte aux abricots	 Taboulé Œufs durs Carottes sautées sauce mornay Laitage Fruit de saison	
Du 18 au 22 Melon Steak haché Pommes noisette Vache picon Flan caramel	Salade de tortis 3 couleurs Cordon bleu Gratin d'épinards Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de pommes terre œuf dur Rôti de porc au jus Ratatouille Cantadou Fruit de saison	Brochette de tomates cerise et mozzarella  Aïoli et ses légumes Salade de fraises kiwis Et spéculoos	
Du 25 au 29 Pizza Jambon blanc Aubergines à la parmesane Cantafrais Compote	Carottes râpées Paëlla de poulet Gouda portions Fruit de saison	Salade verte Raviolis à la provençale Crème anglaise Biscuit	Salade de riz au thon Beignets de calamars citron Haricots verts sautés Yaourt sucré 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	Mousse de pois chiches sur toast Poulet rôti Petits pois carottes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	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 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