

Menus du mois de Juin 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

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	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne	Tomates vinaigrette	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Reuf braisé au nanrika et ninnon) Purée de pommes de terre	Salade de lentilles andalouse
	 Poulet rôti	Lasagnes		Colin sauce citron
	Ratatouille	bolognaise de bœuf		Courgettes à l'huile d'olive
	Riz		Carottes persillées	Semoule
	Saint Marcellin <i>à la coupe</i>	Chanteneige	Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	
Du 10 au 14	FERIE	Maïs - tomates - olives	Tomates et billes de mozzarella	Melon
		Omelette	Colombo de porc	Nuggets de blé
		Jardinière de légumes	Pommes noisette	Carottes persillées
		Haricots blancs	Haricots beurrés	Gnocchis au basilic
		Vache picon		Crème anglaise
	Flan au chocolat	Compote	Madeleine	
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais Tapenade maison	Batavia, tomates et radis mélangés et dés d'emmental	Pâté de campagne	Quiche à la tomate Maison
	Falafels de mie chicha et kachum Duo de courgettes et carotte rânée	Chipolatas	Rôti de boeuf <i>(frais)</i>	Poisson pané et citron
		Coquillettes	Galettes de légumes	Ratatouille
		Epinards à la crème		Macaronis
	Petit suisse sucré		Coulommiers à la coupe	Edam
	Tarte croisillon aux abricots	Mousse au chocolat	Fruit <i>(saison)</i>	
Du 21 au 28	Melon	Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette et dés de brebis	Betteraves vinaigrette
	Jambon blanc	Emincé de veau basquaise	Raviolis de bœuf	Parmentier de merlu à la  patates douces
	Salade niçoise	Semoule		
		Carottes persillées		
	Gouda	Fromage fouetté		Brie à la coupe
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Clafoutis aux fruits rouges Maison	Fruit de saison	
Du 1er au 5 Juillet	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Taboulé	Repas de fin d'année Chine
	Boulettes d'agneau sauce orientale	Aiguillettes de poulet panés	Steak haché au jus	Sandwich thon mayonnaise
	Spaghettis	Haricots verts	Courgettes à l'huile d'olive	Tomates cerises
	Ratatouille	Riz	Polenta	
	Carré président	Camembert à la coupe	Tartare	Yaourt à boire
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote	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)