

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêterons :

Vivez la Fraich'attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	Repas des enfants Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse <i>Sans porc : saucisse de dinde</i> Frites Donuts	Pizza au fromage Pilons de poulet Haricots verts sautés Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Quenelle sauce tomates Boulgour Pont l'évêque à la coupe Flan à la vanille	Salade niçoise Steak haché sauce pizzaïole Papeton d'aubergines Fromage fouetté Cerises	Melon Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Edam Yaourt aux fruits
Du 11 au 15	Pâté de campagne <i>Sans porc : paté de volaille</i> Aiguillette de poulet panée Ratatouille Coulommiers à la coupe Glaces	Concombres vinaigrette Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la dauphinoise Gouda Crème dessert chocolat	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 Carottes sautées sauce mornay Petit suisse nature Fruit de saison
Du 18 au 22	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	Melon jaune Spaghettis à la bolognaise Rouy à la coupe Compote pommes	Salade de blé aux crudités Rôti de porc froid Mélange de fantaisie (batavia, concombres, carottes) Fromage 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 <i>Sans porc : jambon de volaille</i> Aubergines à la parmesane Bleu à la coupe Compote	Carottes râpées et dés de gouda Paëlla de poulet Glaces	Salade de pommes de terre olives et ciboulette Jarret de bœuf braisé aux oignons Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes) Camembert à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Raviolis à la provençale Crème anglaise Biscuit	Quiche à la ratatouille Beignet de calamars Haricots verts sautés Yaourt nature 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	Salade de pois chiches Rôti de veau à la moutarde Courgettes sautées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Concombres 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 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.