














(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne   Poulet rôti  Ratatouille  Saint Marcellin à la coupe  Fruit de saison	 Tomates vinaigrette  Lasagnes  bolognaise de bœuf  Fromage blanc nature  Biscuit	Pizza  Moqueca de colin  Haricots verts  Gouda  Fruit de saison	<b>Animation Airon : l'Autriche</b> <b>Scarole</b>  <b>Rindsgulasch</b> (Bœuf braisé au paprika et oignons)  <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Camembert à la coupe</b> <b>Krapfen</b> (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse  Colin sauce citron  Courgettes à l'huile d'olive  Petit suisse sucré  Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE  Pentecôte	Maïs - tomates - olives  Omelette  Jardinière de légumes   Tomme noire à la coupe  Flan au chocolat	Taboulé  Moussaka  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Tomates et billes de mozzarella  Colombo de porc  Pommes noisette  Compote	Melon  Filet de hoki sauce curry  Carottes persillées  Crème anglaise  Madeleine
Du 17 au 21	<b>Fête des fruits et légumes frais (Repas Alternatif)</b>  <b>Tapenade maison sur toast</b> <b>Falafels de pois chiches et ketchup</b> <b>Duo de courgettes et carotte rapées</b> <b>Petit suisse sucré</b>  <b>Tarte croissant aux abricots</b>	Batavia, tomates et radis mélangés et dès d'emmental  Chipolatas  <b>Coquillettes</b>   Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette  <b>Escalope de poulet sauce échalote</b>   <b>Riz de Camargue safrané</b>  Petit moulé ail et fines herbes  Yaourt sucré	Pâté de campagne  Rôti de boeuf (froid)  Galette de légumes  Coulommiers à la coupe  Fruit de saison	Quiche à la tomate Maison  Poisson pané et citron  Ratatouille  Edam  Fruit de saison
Du 24 au 28	Melon  <b>Jambon blanc</b>  Salade niçoise   <b>Gouda</b>  Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Emincé de veau basquaise  Semoule  Fromage fouetté  Fromage blanc sucré	Salade de blé méditerranée (thon, tomate)  Tortilla  Poêlée printanière  Cotentin  Fruit de saison	Concombres vinaigrette et dés de brebis  Raviolis de bœuf  sauce tomate  Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette  Parmentier de merlu à la  <b>Patates douces</b>  Brie à la coupe  Fruit de saison
Du 1er au 5 Juillet	Macédoine mayonnaise  Omelette  Ratatouille  Carré président  Liégeois à la vanille	 <b>Sauté de dinde au thym</b>  Torsettes  Camembert à la coupe  Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental  Rôti de bœuf (froid)  Pomme noisette  Fruit de saison	Taboulé  Steak haché au jus  Courgettes à l'huile d'olive   <b>Bleu à la coupe</b>  Compote	<b>Repas de fin d'année</b> <b>Chips</b>  <b>Sandwich thon mayonnaise</b>  <b>Tomates cerises</b>  <b>Yaourt à boire</b>  <b>Fourré chocolat</b>

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

Nous découvrirons :



L'Autriche

Nous fêterons :



Vivez la Fraich'attitude