





Menus du mois de Juin 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	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 Chanteneige Yaourt aromatisé	<u>Animation Aviron : L'Autriche</u> Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre  Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Salade de lentilles andalouse Nuggets de blé Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 10 au 14	FERIE Pentecôte	Mais - tomates - olives Omelette Poêlée printanière Vache picon Flan au chocolat	<u>Repas des enfants de CM1 et CM2</u> Hamburger maison Yaourt nature Cerises	Melon Colin sauce safranée Carottes persillées Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	<u>Fête des fruits et légumes frais</u> Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte rapées Petit suisse sucré  Tarte croisillon aux abricots	Batavia, tomates et radis mélangés et dès d'emmental Chipolatas Coquillettes Mousse au chocolat	Pâté de campagne Rôti de boeuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Quiche à la tomate Maison Poisson pané et citron Ratatouille Edam Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Melon Jambon blanc Salade niçoise Gouda Fruit de saison	Tomates vinaigrette Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Fromage blanc sucré	Concombres vinaigrette et dés de brebis Raviolis de bœuf (stock de secours) Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu à la  patates douces Brie à la coupe Fruit de saison
Du 1er au 5 Juillet	<u>Repas des enfant de CE2</u> Tomates vinaigrette et œuf dur Spaghettis à la carbonara Crème anglaise Salade de fruits frais	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Tartare Compote	<u>Repas de fin d'année</u> Chips Sandwich thon mayonnaise Tomates cerises Yaourt à boire Fourré chocolat

En Juin les légumes et fruits de saison sont :



Le melon



Les cerises

Nous découvrons :



L'Autriche

Nous fêtons :



Vivez la Fraich' attitude

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.





Les produits et plats comprennent faits "maison"



Les menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Les produits sont de l'agriculture Biologique



Les produits sont locaux (sauf bio) (excepté les fruits exotiques et agrumes)