

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	Tomates vinaigrette Lasagnes bolognaise de bœuf Chanteneige Yaourt aromatisé	Salade de pommes de terre parisienne  Poulet rôti Ratatouille Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Animation Aviron : l'Autriche Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons) Purée de pommes de terre  Camembert à la coupe Krapfen (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	Mais - tomates - olives Omelette Jardinière de légumes Vache picon Flan au chocolat	Tomates et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette Compote	Melon Nuggets de blé Carottes persillées Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte rapées Petit suisse sucré Tarte croissillon aux abricots 	Batavia, tomates et radis mélangés et dés 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 de saison
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 sauce tomate 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	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis Carré président Liégeois à la vanille	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	Repas de fin d'année Chips Sandwich thon mayonnaise Tomates cerises Yaourt à boire 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)