


# Menus du mois de Juin 2018


(sous réserve d'approvisionnement)

**TERRES CUISINE**


En Juin, les légumes et fruits de saison sont



**Le melon**




**Les cerises**











**La tomate**

**Nous fêtons :**



Vivez la Fraîchi' attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Repas des enfants Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse  Purée  Donuts	 Pizza au fromage Pilons de poulet Haricots verts sautés Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Curry de colin Boulgour Fromy Flan à la vanille	Salade niçoise Steak haché au jus Papeton d'aubergines sauce tomates Fromage fouetté Cerises	 Melon Moqueca de colin (lait de coco) Torsettes Edam à la coupe Glace
<b>Gouter</b>	Samos Cracote Fruit de saison	Boudoir Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Palet Breton Fruit de saison	Confiture Pain Fromage blanc nature	Fromage Pain Fruit de saison
<b>Du 11 Au 15</b>	Pâté de campagne Aiguillette de poulet panée   Ratatouille Coulommiers à la coupe Cocktail de fruits	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons <b>Pommes de terre à la daubinoise</b> Gouda à la coupe 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 Œufs durs sauce mornav Carottes sautées Laitage Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Céréales Lait 1/2 écrémé Yaourt nature	Palmito Fromage blanc nature Fruit de saison	Chocolat Pain Petit suisse nature	Fromage mou Pain Fruit de saison	Boudoir Fromage blanc nature Fruit de saison
<b>Du 18 Au 22</b>	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 Saint Paulin 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
<b>Gouter</b>	Beurre Pain Petit suisse nature	Purée de fruits Petit exquis Yaourt nature	Confiture Pain Fromage blanc nature	Petit suisse nature Boudoir Purée de fruits	Fromage Pain Fruit de saison
<b>Du 25 Au 29</b>	Pizza Jambon blanc Aubergines à la parmesane Cantafrais Compote	 Carottes râpées Paëlla de poulet Fromage à la coupe Fruit de saison	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 Madeleine	Quiche à la ratatouille Beignet de calmars Haricots verts sautés Yaourt sucré Fruit de saison
<b>Gouter</b>	Yaourt nature Sablé des Flandres Purée de fruits	Fromage mou Cracote Purée de fruits	Chocolat Pain Petit suisse nature	Lait 1/2 écrémé Céréales Fruit de saison	Crème de marron Pain Fromage blanc nature
<b>Du 02/07 Au 06/07</b>	Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs) Quenelles nature sauce tomate  Riz créole Fromage Laitage	Salade de pois chiches Rôti de veau à la moutarde Courgettes sautées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Waterzoi de poulet Semoule Chanteneige Mousse au chocolat	Salade de pâtes conchiglie à la tanenade Poisson pané et citron Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison	Repas Pique nique Bâtonnets de carottes Sandwich à la tomates et œuf mimosa Yaourt à boire Mini fourré au chocolat
<b>Gouter</b>	Fromage mou Cracote Fruit de saison	Petit suisse nature Boudoir Purée de fruits	Confiture Pain Fromage blanc nature	Yaourt nature Galette Saint Michel Purée de fruits	Miel Pain Petit suisse nature

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)