



En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises

La tomate

Nous fêterons :

LA FÊTE DES FRUITS LEGUMES FRAIS

Vivez la Fraîch'attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Repas des enfants</p> <p>Melon</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée</p> <p>Edam</p> <p>Donuts</p>	<p>Accras de morue</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots beurres sautés</p> <p>Seillou des Cévennes</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce pizzaoïle</p> <p>Papeton d'aubergines</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Cerises</p>	<p> Tomates - Mozzarella</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Du 11 au 15	<p>Pâté de campagne </p> <p>Aiguillette de poulet panée</p> <p>Duo de carottes jaunes et orange</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Pommes de terre à la dauphinoise</p> <p>Lozère vache </p> <p>Laitage des Cévennes</p>		<p>Laitue et dés de brebis</p> <p>Chili de haricots rouges et maïs</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p>Taboulé oriental</p> <p>Œufs durs</p> <p>Ratatouille </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes noisette </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Crème de marrons</p>	<p>Salade de tortis 3 couleurs</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes provençale</p> <p> Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Chips</p> <p> Rôti de porc froid</p> <p>Mélange Incas (batavia, tomates, radis, maïs)</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fête des fruits et légumes frais</p> <p> Guacamole</p> <p>Aïoli et ses légumes </p> <p>Milk shake pomme fraise</p> <p>Et spéculoos</p>
Du 25 au 29	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>		<p>Carottes râpées</p> <p> Raviolis à la provençale </p> <p>Pavé de Lozère</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche à la ratatouille </p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 02/07 au 06/07	<p>Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs)</p> <p>Boulettes de soja à la tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Pont l'Evêque à la coupe </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau froid</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Berger de Lozère </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de pâtes conchiglie à la tapenade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas Pique nique</p> <p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Sandwich à la tomates et œuf mimosa</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Mini fourré au chocolat</p>

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)