

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Repas des enfants Soda Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée	Accras de morue Wings de poulet Haricots beures sautés Brie à la coupe Déllice d'emmental	Carottes râpées Pamplemousse Curry de colin Bouलगour Fromy Saint Nectaire Flan au chocolat Flan à la vanille	Salade niçoise Salade de riz niçoise Steak haché sauce pizzaoile Papeton d'aubergines Fromage fouetté Port Salut Cerises	Melon Courgettes râpées crues Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Edam Boursin Yaourt sucré Yaourt aux fruits
	Donuts	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix
	Pâté de campagne Coppa Aiguillette de poulet panée Ratatouille Coulommiers à la coupe Chanteneige Compote de pommes-fraises Cocktail de fruits au sirop	Concombres vinaigrette Radis-beurre Paleron de bœuf sauce provençale Pommes de terre à la dauphinoise Gouda Cantafrais Crème dessert pralinée Crème dessert chocolat	Friand au fromage Galopin de veau Flan de courgettes Saint Môret Croix de Malte Fruits de saison au choix	Laitue et dés de brebis Tomates et dés de brebis Chili de haricots rouges et maïs Riz de Camargue Clafoutis aux abricots	Taboulé Œufs durs Carottes sautées Laitage
	Tomates vinaigrette Céleri râpé cru Gardianne de taureau Frites Vache picon Montboissier Flan au chocolat Flan caramel	Salade de tortis 3 couleurs Salade de lentilles à l'échalote Cordon bleu Courgettes provençales Emmental à la coupe Chantaillou Fruits de saison au choix	Melon jaune Concombres vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Saint Paulin Tartare Compotes au choix	Chips Rôti de porc froid Mélange des Incas (batavia, tomates, radis, maïs) Cantadou Port Salut Fruits de saison au choix	Fruit de saison Fête des fruits et légumes frais Guacamole Aïoli et ses légumes Milk shake pomme fraise Et spéculoos
Pizza Jambon blanc Aubergines à la parmesane Cantafrais Saint Nectaire Compote	Carottes râpées Paëlla de poulet Fromage Fruit de saison	Salade de pommes de terre olives et ciboulette Salade de boulgour Jarret de bœuf braisé aux oignons Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes) Camembert à la coupe Brebicrème Fruit de saison	Tomates vinaigrette Pamplemousse Raviolis à la provençale Crème anglaise Crème renversée Biscuit	Quiche à la ratatouille Beignet de calamars Haricots verts sautés Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruits de saison au choix	
Du 02 au 06 Juillet	Mélange fantaisie (batavia, carottes et maïs) Melon Boulettes de soja à la tomate Riz créole Tomme blanche Tartare Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Salade de pois chiches Macédoine mayonnaise Rôti de veau à la moutarde Courgettes sautées Bûche de chèvre à la coupe Six de Savoie Fruits de saison au choix	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette Poulet au citron Semoule Chanteneige Montboissier Mousse au chocolat 100%	Salade de pâtes conchiglie à la tapenade Salade de blé Poisson pané Ratatouille Emmental Saint Morêt Fruits de saison au choix	Repas Pique nique Bâtonnets de carottes Sandwich à la tomates et œuf mimosa Yaourt à boire Fourré au 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 "à la 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

La tomate

Nous fêterons :

Vivez la Fraich' attitude