

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 3 au 7	Salade de pommes de terre parisienne	Tomates vinaigrette	Pizza	Animation Aviron : l'Autriche.	Salade de lentilles andalouse
	Poulet rôti	Lasagnes	Moqueca de colin	Jus de pommes Scarole Rindsgulasch (Bœuf braisé au paprika et oignons)	Salade mexicaine
	Ratatouille Saint Marcellin à la coupe Boursin	bolognaise de bœuf	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Colin sauce citron
	Fruit de saison aux choix	Edam Yaourt à la fraise	Gouda Kiri	Camembert à la coupe Krapfen (beignet framboise)	Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé
Du 10 au 14	FERIE	Salade de pois chiches	Taboulé	Tomates et billes de mozzarella Salade verte et billes de mozzarella	Melon Concombres vinaigrette
	Pentecôte	Omelette Poêlée de légumes	Moussaka	Colombo de porc Pommes noisette	Nuggets de blé Carottes persillées
		Tomme noire à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe Samos		Crème anglaise Crème renversée
		Crème dessert chocolat	Fruit de saison aux choix	Compote aux choix	Madeleine
Du 17 au 21	Fête des fruits et légumes frais	Batavia, tomates et radis mélangés et dés d'emmental	Tomates vinaigrette	Repas Américain	Quiche à la tomate Maison
	Jus d'ananas Tapenade maison sur toast Falafels de pois chiches et ketchup Duo de courgettes et carotte râpées	Carottes, concombres et iceberg mélangés et dés d'emmental	Feuilles d'épinards en salade	Salade verte	
	Petit suisse sucré	Chipolatas Coquillettes	Filet de colin sauce tomate Riz de Camargue safrané Petit moulé ail et fines herbes	Hamburger Frites Soda	Poulet rôti Ratatouille Edam Chavroux
	Tarte croissant aux abricots	Crème dessert chocolat Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits Yaourt sucré	Cookies	Fruit (cerises)
Du 24 au 28	Melon	Tomates vinaigrette	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate)	Concombres vinaigrette et dés de brebis	Betteraves vinaigrette
	Radis - beurre	Courgettes râpées crues	Salade de pois chiches	Scarole et dés de brebis	Poirvons marinés 10%
	Jambon blanc	Emincé de veau basquaise	Saumon à la crème	Raviolis de bœuf	Parmentier de merlu à la
	Salade niçoise	Semoule	Poêlée printanière	sauce tomates	Patates douces
	Gouda	Fromage fouetté	Cotentin		Brie à la coupe
Cantadou	Croix de Malte	Edam		Fripions	
Glaces	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Fruit de saison aux choix	Clafoutis aux fruits rouges Maison	Fruit de saison aux choix	
Du 1er au 6 Juillet	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Laitue et dés d'emmental	Taboulé	Repas de fin d'année Chips
	Feuilles d'épinards en salade		Tomates et dés d'emmental	Salade de farfalles aux crudités	
	Boulettes d'agneau sauce orientale	Aiguillettes de poulet panés	Rôti de bœuf (froid)	Steak haché au jus	Sandwich thon mayonnaise
	Spaghettis	Haricots verts	Pomme noisette	Courgettes à l'huile d'olive	Tomates cerises
	Carré président	Camembert à la coupe		Tartare	Yaourt à boire
	Croix de Malte	Croc'lait		Domalaite	
Crème dessert vanille					Fourré chocolat
Liégeois à la vanille	Fruit de saison aux choix	Fruit de saison aux choix	Compote		

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)

En Juin
les légumes et
fruits de saison
sont :

Le melon

Les cerises

Nous découvrons :

L'Autriche

Nous fêtons :

Vivez la Fraich' attitude