

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10	Melon	Pâté de campagne Salami	Jus d'orange 100%	Tarte à la tomate
	Chili con carné	Quenelles sauce tomate	Couscous de boulettes de bœuf	Filet de poisson meunière et citron
	Riz créole	Carottes persillées	Coulommiers à la coupe	Piperade de légumes
	Fromage	Crème anglaise Crème renversée	Kiri	Gouda Vache qui rit
	Laitage	Biscuit	Compote de fruits au choix	Fruit de saison au choix
Du 13 au 17	Salade de pommes de terre au thon Pois chiche en salade Bœuf braisé aux oignons	Laitue et dés de fêta Tomates et dés de fêta	Fraich Attitude Caviar d'aubergines sur toast	Mélange farandole Concombres vinaigrette
	Haricots romano	Lasagne à la bolognaise	Rôti de porc	Marmite du pêcheur
	Camembert		Gratin de courgettes	Blé
	Fruits de saison au choix	Flan au caramel Flan au chocolat	Yaourt sucré	Cantadou St paulin
Du 20 au 24	Tomates en vinaigrette	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette Haricots verts en salade	Salade verte Radis beurre
	Sauté de porc à la sauge	Rôti de veau	Cordon bleu	Curry de colin
	Purée	Ratatouille	Petits pois	Riz
	Fromage	Emmental à la coupe	Mimolette Cantafrais	Fromage blanc nature et confiture Fromage blanc sucré
	Compote	Fruits de saison au choix	Liégeois vanille Liégeois chocolat	
Du 27 Juin au 01 Juillet	Repas des enfants Bâtonnets de carottes et sa mayonnaise	Salade de lentilles Maïs thon	Melon jaune Concombres vinaigrette	Salade de pâtes au basilic Salade mexicaine
	Steak haché	Jambon blanc	Gardianne de taureau	Poisson pané et citron
	Pommes noisette	Courgettes à la niçoise	Semoule	Haricots verts persillés
	Petit Louis tartine	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fromage fouetté Leerdamer	Fromage
	Fondant au chocolat	Biscuit	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison au choix
Du 04 au 08 Juillet	Tomates vinaigrette et dés d'emmental Laitue et dés d'emmental	Repas froid Pizza au fromage		
	Bœuf basquaise	Wings de poulet		
	Méli mélo de pois chiche et ses légumes	Chips		
	Glace	Yaourt à boire		
	Ananas au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison		

En Juin,  
les fruits et  
légumes de  
saison sont

Le melon



L'aubergine



Les fraises



Nous fêtons ...



La Fraich'attitude

Le 16 Juin

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)