

Menus du mois de Juin 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Juin,
Les fruits et légumes de saison sont

Les cerises

Le concombre

La tomate

Nous fêterons...

Les fruits et les légumes frais

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Pentecôte	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf sauce curry Semoule Fromage Laitage	Batavia Manchons de poulet au citron façon tajine Pommes vapeurs Yaourt sucré Pêche au sirop	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines St Nectaire à la coupe Fruit de saison
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Vache picon Flan au chocolat	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Choux romanesco à la crème Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Bœuf aux oignons Haricots verts Fromage Fruit de saison	Fête de la musique Acappella de la mer et moules dans un bouillon à la tomate) et sa chorale de pommes noisette Saint paulin Partition sucré (Moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Steak haché aux olives Poêlée de légumes Laitage Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	Tomates vinaigrette Rôti de porc Gratin de pâtes Camembert Mousse au citron	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Bûchette mélangée à la coupe Fruit de saison
Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafrais Fruit de saison	Salade de pommes de terre olives et ciboulette Chipolatas Carottes au cumin Fromage Fruit de saison	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Tome blanche à la coupe Fruit de saison	Melon Brandade de morue Fripsons Compote
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fêta Galopin de veau Ratatouille Pâtisserie	Jus d'orange Paëlla de poisson Chantaillou Fromage blanc sucré	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de bœuf sauce aigre douce Semoule Fromage Laitage	Repas froid Tomates cerises Œufs durs mayonnaise Chips Pompon chocolat Yaourt à boire

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)