

En Juin, les légumes et fruits de saison sont



Le melon
















Les cerises



La tomate
Nous fêterons :



Vivez la Fraich'attitude

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Repas des enfants Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée</p> <p>Donuts</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Pilons de poulet</p> <p>Haricots beurres sautés</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce pizzaoile</p> <p>Papeton d'aubergines fraîches</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Cerises</p>	<p> Melon</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Tortis</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Du 11 au 15	<p>Pâté de campagne</p> <p>Aiguillette de poulet panée</p> <p>Ratatouille</p> <p> Brique du Vercors 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 daupinoise</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</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</p> <p>Œufs durs</p> <p>Duo de carottes jaunes et orange sauce mornay</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>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de tortis 3 couleurs</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes fraîches à la provençales</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chips</p> <p>Rôti de porc froid</p> <p>Mélange des Incas (batavia, tomates, radis, maïs)</p> <p> Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></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>Aubergines à la parmesane</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées  et dés de aouda</p> <p>Paëlla</p> <p>de poulet </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>à la provençale</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Quiche à la ratatouille</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 02/07 au 06/07	<p>Mélange fantaisie  (batavia, carottes et maïs)</p> <p> Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</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>Tomate à croquer</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</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)