



# Menus du mois de Mai 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

**En Mai les légumes et fruits de saison sont :**



La fraise



Les asperges











Les tomates

**Nous découvrons :**



Le gaspillage de l'eau

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 29 Avril au 3 Mai</b>	Mais-thon Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive  <b>Camembert à la coupe</b> Fruit de saison	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Semoule Fromage fouetté Ananas au sirop	Tomates vinaigrette Merguez Purée de pommes de terre Gouda Crème dessert chocolat	Salade de penne andalouse (olives, basilic, tomate) Beignets de calamars Choux fleur à la crème Yaourt sucré Fruit de saison
<b>Du 6 au 10</b>	Carottes râpées Paëlla de poulet Vache qui rit Compote	Salade de pommes de terre Marco Polo (surimi, poivron et mayonnaise) Œuf dur  <b>Epinards mornay</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	Pizza Jambon blanc Haricots verts persillés Cotentin Fruit de saison	Scarole et dés de brebis Macaronis au saumon Mousse au chocolat
<b>Du 13 au 17</b>	Taboulé Filet de hoki à l'huile d'olive Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	 <b>Tomates vinaigrette</b> et dés de gouda Bolognaise de bœuf Coquillettes Yaourt aromatisé	Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Financière de veau  <b>Pommes noisette</b> <b>Cœur Neufchatel à la coupe</b> Flan au caramel	 <b>Le gaspillage de l'eau</b> <b>Laitue</b> <b>Boulettes de soja</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Carré président</b> <b>Tarte au brocciu maison (Corse)</b>
<b>Du 20 au 24</b>	Betteraves vinaigrette  <b>Raviolis aux légumes du soleil</b> (poivrons, oignons, tomates, aubergines, ricotta, basilic et romarin) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cervelas Steak haché sauce pizzaïole Purée de carottes Crème anglaise Madeleine	Clafoutis aux asperges maison  <b>Poulet Rôti</b> Galettes de légumes Emmental Fruit de saison	Tomates vinaigrette Merlu au curry Riz Petit moulé ail et fine herbes Yaourt sucré
<b>Du 27 au 31</b>	Accras de morue Emincé de porc basquaise Semoule Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Melon Alouette de bœuf sauce échalote  <b>Petits pois</b> Cantafrais Crème dessert caramel	<b>FERIE</b> <b>Ascension</b>	

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)



# Menus du mois de Juin 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Juin les légumes et fruits de saison sont :

Le melon

Les cerises

**Nous découvrirons :**

L'Autriche

**Nous fêterons :**

Vivez la Fraich'attitude

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7	<b>Repas italien</b> <b>Tomates</b> - mozzarella Lasagnes bolognaise de bœuf Gâteau au citron maison	Salade de pommes de terre parisienne <b>Poulet rôti</b> Ratatouille <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Fruit de saison	<b>Animation Aviron : l'Autriche</b> <b>Scarole Rindsgulasch</b> <b>(Bœuf braisé au paprika et oignons)</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Camembert à la coupe Krapfen</b> <b>(beignet framboise)</b>	Salade de lentilles andalouse Galopin de veau Courgettes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 10 au 14	<b>FERIE</b> <b>Pentecôte</b>	Mais - tomates - olives Omelette Jardinière de légumes Vache picon Flan au chocolat	Tomates et billes de mozzarella Colombo de porc Pommes noisette <b>Compote</b>	Melon Nuggets de blé Carottes persillées Crème anglaise Madeleine
Du 17 au 21	<b>Fête des fruits et légumes frais</b> <b>Tapenade maison sur toast</b> <b>Falafels de pois chiches et ketchup</b> <b>Duo de courgettes et carotte rapées</b> Petit suisse sucré <b>Tarte croissant aux abricots</b>	Batavia, tomates et radis mélangés et dès d'emmental Chipolatas <b>Coquillettes</b> Mousse au chocolat	Quiche à la tomates maison Rôti de boeuf (froid) Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne <b>Poulet rôti</b> Ratatouille Edam Fruit de saison
Du 24 au 28	Melon Jambon blanc Salade niçoise <b>Gouda</b> Fruit de saison	Tomates vinaigrette Emincé de veau basquaise Semoule Fromage fouetté Fromage blanc sucré	Macédoine Pâté de volaille Saladière Clafoutis aux fruits rouges Maison	Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu à la <b>Patates douces</b> Brie à la coupe Fruit de saison
Du 1er au 5 Juillet	Carottes râpées Boulettes d'agneau sauce orientale Spaghettis Carré président Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet panés Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	<b>Taboulé</b> Steak haché au jus Courgettes à l'huile d'olive Tartare Compote	<b>Repas de fin d'année</b> <b>Chios</b> <b>Sandwich thon mayonnaise</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Yaourt à boire</b> <b>Fourré chocolat</b>

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)