

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 légumes frais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Pentecôte	Tomates et dés d'emmental Sauté d'agneau à l'indienne Semoule Crème dessert chocolat	Mais-thon Bœuf basquaise Courgettes sautées Fruit de saison	Laitue Pilons de poulet au citron Pommes vapeurs Glace	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Fruit de saison
Goûters		Fromage Pain Fruit	Crème anglaise Plumetis chocolat Purée de fruits	Pâte à tartiner Pain Purée de fruits	Lait 1/2 écrémé Palmito Fruit
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Yaourt nature	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Chou romanesco à la crème Fruit de saison	Pâtes au thon et râpé Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes-bananes	Salade de haricots verts Bœuf aux oignons Lentilles Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) Acappella de la mer (colin et moules dans un bouillon à la tomate) et sa chorale de frites Partition sucrée (Moelleux abricots et amandes)
Goûters	Fromage Pain Fruit	Yaourt aromatisé Palet Breton Purée de fruits	Chocolat Pain Fruit	Fromage blanc nature Galette St Michel Purée de fruits	Fromage Pain Purée de fruits
Du 19 au 23	Salade de pois chiche au cumin Poisson pané et citron Haricots verts extra fin Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Glace	Taboulé Omelette maison Purée de fenouils Fruit de saison	Tomates vinaigrette Rôti de porc (sans porc : rôti de dinde) Gratin de pâtes et râpé Fromage blanc nature	Salade niçoise Escalope de dinde aux olives Ratatouille Cerises
Goûters	Beurre Pain Fruit	Faisselle Miel Purée de fruits	Yaourt nature Coqueline fraise Purée de fruits	Fromage Pain Fruit	Lait 1/2 écrémé Céréales Fruit
Du 26 au 30	Melon Brandade de morue Saint Paulin à la coupe Purée de pommes	Salade de pommes de terre Merguez Carottes au cumin Fruit de saison	Salade verte et dés de gouda Gratin de poisson Blé Yaourt nature	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes et râpé Fruit de saison	Cervelas-cornichons (sans porc : pâte de volaille) Gratin de ravioles à la tomate Fripons Fruit de saison
Goûters	Fromage Pain Fruit	Fromage blanc aromatisé Sablé des Flandres Purée de fruits	Fromage Pain Fruit	Yaourt nature Boudoirs Purée de fruits	Lait 1/2 écrémé Madeleine Fruit
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fêta Rôti de veau Ratatouille Pâtisserie	Jus d'orange Paëlla de poisson Edam Purée de poires	Salade de pâtes Pilons de poulet rôti Petits pois extra fin Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce Duo de haricots vert et pommes de terre (50/50) Fromage blanc nature	Repas froid Tomates cerises Œufs durs mayonnaise Chips Pompon chocolat Yaourt à boire
Goûters	Fromage Pain Fruit	Fromage blanc aromatisé Mini Roulé Purée de fruits	Fromage Pain Fruit	Yaourt nature Chamonix Purée de fruits	Lait 1/2 écrémé Madeleine Fruit

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 (<150 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)