



Fuveau

# Menus du mois de Juin 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Juin, les légumes et fruits de saison sont

Le melon

Les cerises


La tomate


**Nous fêtons :**


Vivez la Fraich' attitude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 04 au 08</b>	<p><b>Repas des enfants</b> Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse (sans porc : saucisse de volaille)</p> <p>Purée</p> <p>Donuts</p>	<p>Accras de morue</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Haricots verts extra fin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Curry de colin</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché au jus "100% pur bœuf"</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Cerises</p>	<p>Melon</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p>Tortis + râpé</p> <p>Glace</p>
<b>Goûters</b>	<p>Brie à la coupe</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Céréales</p> <p>Purée de pommes-bananes</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Beurre-cacao</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Du 11 au 15</b>	<p><b>Pâté de campagne</b> - comichons (sans porc : pâté de volaille)</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p><b>Pommes de terre à la dauphinoise</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Ragoût d'agneau au citron</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas proposé par l'école Arthur Rimbaud (classe CM2)</b></p> <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p><b>Riz de Camargue</b> + râpé</p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p>Taboulé</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûters</b>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Pompon chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Miel</p> <p>Pain</p> <p>Purée pommes-poires</p>	<p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Pain</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Lait et sirop de grenadine</p>
<b>Du 18 au 22</b>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tortis aux crudités</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes provençales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Spaghettis à la bolognaise + râpé</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Rôti de porc froid (sans porc : rôti de dinde froid)</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fraich' attitude</p> <p>Guacamole et nain spécial</p> <p>Aïoli et ses légumes</p> <p>Milk shake pomme fraise</p> <p>Et spéculoos</p>
<b>Goûters</b>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beurre-cacao</p> <p>Pain</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Sablé des Flandres</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème de marron</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Cantadou</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Du 25 au 29</b>	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille)</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paëlla</p> <p>de pilons de poulet</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Jarret de bœuf braisé aux oignons</p> <p>Poêlée bretonne (artichauts, haricots verts, carottes)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis à la provençale + râpé</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Quiche à la ratatouille</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Haricots verts extra fin</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûters</b>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Céréales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Pain-beurre</p> <p>Purée de pommes-fraises</p>	<p>Edam</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p>
<b>Du 02/07 au 06/07</b>	<p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz créole + râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Waterzoi de pilons de poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pâtes conchiglie à la tapenade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas Pique-nique</b></p> <p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Sandwich club à la tomates et œuf mimosa</p> <p>Mini fourré au chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p>
<b>Goûters</b>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Pâte de fruits</p> <p>Pain</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Lait et sirop de grenadine</p> <p>Beurre-cacao</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emmental</p> <p>Pain</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>

Information allergies: 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)