



En Juin,
Les fruits et légumes de saison sont

Les cerises

Le concombre

Nous fêterons ...
La musique

et

Les fruits et les légumes frais

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Pentecôte	Salade verte Boulettes de bœuf au cumin Semoule Fromage Laitage	Tomates vinaigrette 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 Gouda Cerises
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 Chou romanesco Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Bœuf aux oignons Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) A cappella de la mer (colin et moules dans un bouillon à la tomate) et sa chorale de pommes noisette Saint paulin Partition sucrée (moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts Fromage Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	Artichautade sur toast Rôti de porc Gratin de pâtes Camembert Mousse au citron	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafras 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 crusty Gratin de courgettes Fripons Fruit de saison	Melon jaune Brandade de morue Tome blanche Compote
Du 03 au 07 Juillet	Concombres vinaigrette Galopin de veau Ratatouille Saint Nectaire Fondant au chocolat	Jus d'orange Paëlla de poisson Chantaillou Fromage blanc sucré	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce Semoule Fromage Laitage	Repas froid Tomates cerises Œufs durs mayonnaise Chips Madeleine Pompon 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)



Menus du mois de Juin 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 05 au 09		Laitue Boulettes de bœuf au cumin Semoule Fromage Laitage	3 entrées variées Manchons de poulet au citron façon tajine Pommes vapeurs Bleu à la coupe 100% 4 desserts variés	3 entrées variées Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Fromage Cerises 100%
Du 12 au 16	Melon 100% Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Fromage 4 desserts variés	Crêpe au fromage 100% Sauté de dinde au thym Chou romanesco Coulommiers à la coupe 100% 4 desserts variés	Œuf dur mayonnaise Pâtes Poêlée de légumes Fromage Compote	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) Acapella de la mer (moules colin) et sa chorale de pommes noisette Saint paulin Partition sucré
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts Fromage Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	3 entrées variées Rôti de porc Gratin de pâtes Camembert à la coupe 100% 4 desserts variés	3 entrées variées Poisson pané et citron Piperade de légumes Fromage 4 desserts variés
Du 26 au 30	3 entrées variées Raviolis à la provençale Fromage 4 desserts variés	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 Château Peyssac à la coupe 100% 4 desserts variés	Melon 100% Brandade de morue Fromage 4 desserts variés
Du 03 au 07 Juillet	3 entrées variées Galopin de veau Ratatouille Fromage Pâtisserie	3 entrées variées Paëlla de poisson Rouy à la coupe 100% 4 desserts variés	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'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)