

Menus du mois de Juin 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



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 curry Semoule Laitage	Tomates vinaigrette Manchons de poulet au citron façon tajine Pommes vapeurs Pêche au sirop	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Cerises
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Flan au chocolat	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Chou romanesco Fruit de saison	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 Partition sucrée (moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque	Artichautade sur toast Rôti de porc Gratin de pâtes Mousse au citron	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Fruit de saison
Du 26 au 30	Raviolis à la provençale Cantafras Fruit de saison	Salade de pommes de terre olives et ciboulette Chipolatas Carottes au cumin Fruit de saison	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Fruit de saison	Melon jaune Brandade de morue Compote
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fête Galopin de veau Ratatouille Fondant au chocolat	Jus d'orange Paëlla de poisson Fromage blanc sucré	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce Semoule Laitage	Repas froid Tomates cerises Œufs durs mayonnaise Chips Madeleine Pompon

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



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)