

Menus du mois de Juin 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Du 05 au 09	Pentecôte	Salade verte Boulettes de bœuf au curry  Semoule Plateau de fromages Laitage	Demi avocat Sauté de canard Pommes d'âches Plateau de fromages Chou à la vanille	Tomates vinaigrette Manchons de poulet au citron façon taiïne Riz Plateau de fromages Pêche au sirop	Quiche Lorraine Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Plateau de fromages Cerises
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Plateau de fromages Glace	Salade verte Couscous de poulet Plateau de fromages Fruit de saison	Mélange carnaval (carottes, chou blanc, poivrons vert, radis, maïs) Côte de porc grillée Pommes noisette Plateau de fromages Compote	Œuf dur mayonnaise Bœuf aux oignons Poêlée de légumes  Plateau de fromages Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) Acappella de la mer (colin et moules dans un bouillon de tomate) et sa chorale de pommes noisette  Plateau de fromages  Partition sucrée (moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts  Plateau de fromages Fruit de saison	 Fraich attitude Anchoïade Poivron farci Riz safrané Plateau de fromages Yaourt à la grecque et confiture à la framboise	Taboulé Tranche de bœuf braisé Purée de fenouils Plateau de fromages Glace	Artichautade sur toast Rôti de porc Gratin de pâtes Plateau de fromages Mousse au citron	Salade niçoise Beaufilet de hoki pané et citron Piperade de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison	 Salade de pommes de terre olives et ciboulette Chipolatas Carottes au cumin Plateau de fromages Fruit de saison	Salade verte et dés de gouda Moussaka Plateau de fromages Glace	 Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison	Melon jaune Brandade de morue Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fête Bœuf mironton Spaghettis Plateau de fromages Faisselle et miel	Scarole Paëlla de poisson Plateau de fromages Glace	Salade de piémontaise Poulet rôti Ratatouille Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce  Semoule Plateau de fromages Laitage	Tomates vinaigrette Limandes au lait de coco Polenta Plateau de fromages Tarte au citron

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)