



TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

## MENUS DU MOIS DE JUIN

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p><b>Repas des enfants</b> Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée</p> <p>Donuts</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> <b>Pilons de poulet</b></p> <p>Haricots beurres sautés</p> <p>Brie à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché sauce pizzaoile</p> <p>Papeton d'aubergines fraîches</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Cerises</p>	<p> <b>Melon</b> Moqueca de colin (lait de coco) Tortis Edam Yaourt aux fruits</p>
Du 11 au 15	<p>Pâté de campagne</p> <p>Aiguillette de poulet panée</p> <p>Ratatouille</p> <p> <b>Brique du Vercors à la coupe</b> </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p><b>Pommes de terre à la dauphinoise</b></p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Laitue et dés de brebis</p> <p>Chili de haricots rouges et maïs</p> <p> <b>Riz de Camargue</b></p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p> <b>Taboulé</b> Œufs durs Duo de carottes jaunes et orange sauce mornay Petit suisse sucré Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de tortis 3 couleurs</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes fraîches à la provençales</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chips</p> <p>Rôti de porc froid</p> <p>Mélange des Incas (batavia, tomates, radis, maïs)</p> <p> <b>Fromage</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Fête des fruits et légumes frais</b> <b>Guacamole</b> <b>Aïoli et ses légumes</b> <b>Milk shake pomme fraise</b> <b>Et spéculoos</b></p>
Du 25 au 29	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote</p>	<p><b>Carottes râpées</b> et dés de gouda </p> <p>Paëlla</p> <p><b>de poulet</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>à la provençale</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Quiche à la ratatouille</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 02/07 au 06/07	<p><b>Mélange fantaisie</b> (batavia, carottes et maïs) </p> <p> <b>Quenelles nature sauce tomate</b></p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes conchiglie à la tapenade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas Pique nique</b> <b>Tomate à croquer</b></p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Niçoise</b></p> <p><b>Yaourt à boire</b></p> <p><b>Mini fourré au chocolat</b></p>

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)

En Juin,  
les légumes et  
fruits de saison  
sont



Le melon



Les cerises



La tomate

**Nous fêterons :**



Vivez la Fraich' attitude