

Menu

Du 5 au 9 juin 2023

Lundi

Melon charentais
Sauté de poulet bio à la crème
Accompagnement Blésotto ai funghi
Nectarine Bio
Pain bio

Mardi



REPAS FROID
Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Grosse salade bio aux haricots verts et riz
Fromage blanc et sucre
Pain bio

Mercredi

Pastèque en tranche
Cordon bleu et sa dose de ketchup
Purée de pommes de terre maison
Camembert bio
Compote pomme fraise
Pain bio
Fruit bio
Pain et pate à tartiner

Jeudi



JOURNÉE MONDIALE DES OCEANS

Rilette de l'Atlantique sur son blinis
Hoki du Pacifique sauce crustacés
Épinard bio à la béchamel «semblable aux algues dans l'océan»
Ile flottante sur crème anglaise
Pain bio

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Carotte râpée de nos jardins à la vinaigrette
Couscous de légumes bio
Semoule bio au bouillon de légumes
Fraise au sucre
Pain bio

Menu

Du 12 au 16 juin 2023

Lundi



MENU VEGETARIEN

Salade de lentille

Quiche aux fromages

Salade iceberg ciselée

Crème dessert chocolat bio 

Pain bio 

Mardi

Macédoine mayonnaise

Dos de colin sauce basquaise 

Boulgour bio 

Cantal AOP à la coupe 

Fruit bio (abricot) 

Pain bio 

Mercredi

Façon cake dès de dinde et emmental + sauce cocktail

Gigot d'agneau froid et son coulis de tomate chaud (à part)

Purée de carottes

Smoothie pêche, fraise et menthe au verre

Pain bio 

Fruit
Pain et bâtonnet de chocolat

Jeudi

Salade de tomate mozzarella

Sauté de porc sauce fermière 
Sauté de poulet bio 

Courgette bio sautée à l'ail 

Semoule au lait

Pain bio 

Vendredi



Vivez la Fraich'Attitude

MENU FRAICH'ATTITUDE

Buffet Fraich'Attitude légume

Œuf dur bio simplement 

Salade de torsade bio au fromage 

Buffet Fraich'Attitude fruit

Pain bio 

Menu

Du 19 au 23 juin 2023

Lundi

Betterave bio 
vinaigre balsamique

Paupiette de volaille
sauce normande

Blé bio 

Prune rouge

Pain bio 

Mardi



MENU VEGETARIEN

Pastèque
en tranche

Boulette de soja
sauce tomate

Petits pois et carotte

Polenta façon riz
au lait chocolat

Pain bio 

Mercredi

Bonne fête de la musique



Salade de tomate
à la féta

Poulet rôti Label Rouge 

Taboulé en
accompagnement

Mini Babybel bio 

Tarte maison feuilletée
aux fraises

Pain bio 

Yaourt bio sucré 
Fruit bio 

Jeudi

Salade de Pépinette

Sauté de bœuf bio 
sauce brune

Haricot plat
bio persillé 

Pêche jaune

Pain bio 

Vendredi

Concombre en rondelle au
yaourt échalote et ciboulette

Poisson frais MSC 
huile d'olive et citron

Purée à la
patate douce

Petit-suisse aux fruits

Pain bio 

Menu

Du 26 au 30 juin 2023

Lundi

Méli-mélo froid de
céréales vinaigrette

Nuggets de poulet et
sauce ketchup maison

Haricot beurre
aromatisé

Nectarine Bio

Pain bio

Mardi

Carotte râpée au
jus d'orange

Émincé de veau
façon Osso bucco

Coquille bio

Fromage blanc
au miel

Pain bio

Mercredi

Salade de riz
bio au thon

Sauté de poulet
à la napolitaine

Beignet de brocolis

Edam à la coupe

Quatre quart maison
et sa crème anglaise

Pain bio

Fruit
Petit pain au lait

Jeudi



MENU WHAOU

Salade de tomate mozzarella
et sa vinaigrette

Poisson frais du jour
sauce crème curry

Purée de pomme de
terre à l'ancienne

Petit pot de glace
vanille chocolat

Pain bio

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Fleurette de chou-fleur
aux amandes grillées

Lasagne aux
légumes frais

Salade iceberg
ciselée

Barquette
Fraise nature

Pain bio