



Du 10 au 16 juin 2019



MENU DE JUIN



Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Du 24 au 30 Juin 2019

LUNDI

FÉRIÉ

Melon
Sauté de porc aux abricots
 (spc : sauté de dinde)
 Tortis 3 couleurs
Yaourt à l'abricot

Salade fraîcheur
Quenelles de brochet sauce Nantua
 Flan de Brocolis
 Petit suisse nature
 Compote de pomme rhubarbe

MARDI

Salade vénitienne
Boulettes du Nord Isère aux herbes
 Flan de courgettes
Brique du Vercors
 Brugnon

Palais breton
MENU A L'ENVERS
 Pastèque
Tomme de la Limone AB
 Filet de merlu sauce aigre douce
 Riz à l'ananas
Gaspacho de légumes

Jambon & cornichons
Sauté de bœuf mironton
 Carottes vichy
Picodon du GAEC de Baraton (26)
Brownie au chocolat

JEUDI

MENU ALTERNATIF
 Trio de lentilles
 Lasagnes de légumes
 Petit suisse aux fruits
 Melon

Pâté croute & cornichons (Spc :
 jambon de dinde)
 Boulettes de tomate Mozzarella
 Salade verte et sauce César
Fraises de la vallée du Rhône
 Chantilly

Salade de lentilles
Sauté de dinde au jus
 Ratatouille
Faiselle des Monts d'Auvergne
 Abricot

VENDREDI

Salade Coleslaw
 Petit colin sauce crème
 Beignets de brocolis
 Yaourt nature
Gâteau à la cerise du Chef

MENU FÊTE DE LA MUSIQUE
 Timbale de tomates & basilic
Concerto de Poulet au jus
 Symphonie de courgettes & **Ravioles**
Saint Jean
 Solo de Chanteneige
Roulé façon Opéra

MENU TURC
 Salade de Concombre
 Viande Kebab
 Quartiers de pommes de terre
 Sauce blanche
Cerises
Pain à la Semoule

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

POURQUOI MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?

Mangez local dès que possible !

Mes Bienfaits

- GOÛT
- BIENFAITS
- PRIX
- BESOINS NUTRITIONNELS
- LIMITER LES PESTICIDES
- ENVIRONNEMENT
- PRODUCTEURS LOCAUX
- VARIER L'ALIMENTATION



La semaine **FRAÎCH' ATTITUDE** est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de **SAISON**.

Elle permet d'inaugurer l'été en musique !

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.