

# 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	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 05 au 09</b>	<b>Pentecôte</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Pommes vapeurs</b> <b>Laitage des Cévennes</b> <b>Pêche au sirop</b>	Maïs-thon Bœuf basquaise Courgettes sautées Chanteneige Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental Boulettes d'agneau au curry Semoule Crème dessert vanille	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos de colin à la tomate Papeton d'aubergines Gouda Fruit de saison
<b>Du 12 au 16</b>	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Vache picon Flan au chocolat	<b>Cervelas</b> <b>Bœuf aux oignons</b> <b>Poêlée de légumes du soleil</b> (courgettes, carottes, pois chiches, olives vertes, raisins secs) <b>Le Lozère Vache</b> <b>Fruit de saison</b>	Mélange carnaval (carottes, chou blanc, poivrons vert, radis, maïs) Pâtes au thon Bûche de chèvre à la coupe Compote	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Chou romanesco Coulommiers à la coupe Fruit de saison	<b>Fête de la musique</b> <b>Harmonie de crudités</b> (batavia, carottes, maïs) <b>A cappella de la mer</b> (colin et moules dans un bouillon à la tomate) <b>Concertale de pommes noisette</b> <b>Saint paulin</b> <b>Partition sucré</b> (Moelleux abricots et amandes)
<b>Du 19 au 23</b>	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots romano Mimolette Fruit de saison	<b>Fraich attitude</b> <b>Anchoïade</b> <b>Tomate farcie</b> <b>Riz safrané</b> <b>Yaourt à la grecque</b> <b>Confiture de framboise</b>	Taboulé Omelette Purée de fenouils Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Artichaudade sur toast</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Gratin de pâtes</b> <b>Seillou des Cévennes</b> <b>Yaourt de Lozère à la vanille</b>	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
<b>Du 26 au 30</b>	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafrais Fruit de saison	Salade de pommes de terre cucumis Merguez Carottes au cumin Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dés de gouda Tranche de bœuf braisé Blé Mousse au chocolat	<b>Tarte à la tomate</b> Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Fripons <b>Fruit de saison</b>	<b>Melon</b> <b>Brandade de morue</b> <b>Tome blanche</b> <b>Compote de pommes des Cévennes</b>
<b>Du 03 au 07 Juillet</b>	<b>Carottes râpées à la ciboulette</b> <b>Sauté de porc au jus</b> <b>Ratatouille</b> <b>Berger de Lozère</b> <b>Pâtisserie</b>	Jus d'orange Paëlla de poisson Chantailou Fromage blanc sucré	Salade de pâtes trois couleurs Poulet rôti Epinards à la crème Fromage fouetté Fruit de saison	Concombres et dés de fêta Galopin de veau Duo de haricots verts et pommes de terre Liégeois à la vanille	<b>Repas froid</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Cœufs durs mayonnaise</b> <b>Chips</b> <b>Pompon chocolat</b> <b>Yaourt à boire</b>

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)