




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du				Melon	Salade de pâtes
29/mai	férié	Haut de cuisse de poulet		Gratin de Légumes et pommes de terre	Jambon grill sauce bbq
au		carottes vichy			Courgettes au four
2/6		Fromage ail et fines herbes		Chanteneige	
10		Liégeois Caramel		Mousse chocolat	Fruit de saison*
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du	Tartine de chèvre			Concombres	Salade de surimi
5/6	Filet de dinde	Lasagnes de légumes		Filet de lieu	Steak de porc
au	Écrasé de brocolis	Salade verte		Pommes persillées	Tomates à la provençale
9/6	Emmental	Yaourt aromatisé			Fromage blanc au Caramel
11		Poires au chocolat		Fruit de saison*	
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Semaine Fraich'attitude , la Fête des Fruits & Légumes Frais</i>					
Semaine du	Carottes râpées au sésame	Melon		Salade de tomates	Oeuf Mayonnaise
12/6	Poisson, sauce citron	Echine de porc		Merguez	Moussaka végétarienne (aubergines, courgettes, poivrons, tomates)
au	Risetti	Lentilles		Semoule	
16/6				Edam	Gouda
12	Assiette de fruits frais	Panacotta tutti frutti		Fraise	Tarte à la rhubarbe
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Menu Latino</i>					
Semaine du		Croustillant à l'emmental		Salade salsa	Melon
19/6	Rôti de bœuf	Colin aux aromates		Enchiladas	Boulettes tomates basilic
au	Pommes sautées	Julienne de légumes		Poêlée mexicaine	Riz
23/6	Petit suisse				Fromage blanc
13	Fruit de saison	Crème dessert		Cake nata	
Goûter					



Vivez la Fraich'attitude

École de Georges Brassens

Mois de

Juin

2023



Bon appétit !

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
			Melon  	Salade de pâtes  
férié	Haut de cuisse de poulet		Gratin de Légumes et pommes de terre  	Jambon grill sauce bbq
	carottes vichy  			Courgettes au four 
	Fromage ail et fines herbes		Chanteneige	
	Liégeois Caramel		Mousse chocolat 	Fruit de saison* 

École de Georges Brassens




















Mois de

Juin

2023



Bon appétit !

lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
Tartine de chèvre 	Repas Végétarien		Concombres  	Salade de surimi
Filet de dinde 	Lasagnes de légumes  		Filet de lieu	Steak de porc 
Écrasé de brocolis  	Salade verte  		Pommes persillées  	Tomates à la provençale  
Emmental	Yaourt aromatisé			
	Poires au chocolat		Fruit de saison*  	 



Viver la Fraîch'attitude

École de Georges Brassens















Mois de

Juin

2023



Bon appétit !

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Semaine Fraîch'attitude , la Fête des Fruits & Légumes Frais				
Carottes râpées au sésame 	Melon 		Salade de tomates  	Oeuf Mayonnaise
Poisson, sauce citron	Echine de porc 		Merguez	Moussaka végétarienne (aubergines, courgettes, noivrons tomates)  
Risetti 	Lentilles 		Semoule 	
			Edam	Gouda
Assiette de fruits frais 	Panacotta tutti frutti  		Fraise 	Tarte à la rhubarbe

École de Georges Brassens




Mois de

Juin

2023



Bon appétit !

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
			Menu Latino	
	Croustillant à l'emmental 		Salade salsa 	Melon 
Rôti de bœuf  	Colin aux aromates		Enchiladas 	Boulettes tomates basilic
Pommes sautées 	Julienne de légumes		Poêlée mexicaine 	Riz 
Petit suisse 				
Fruit de saison 	Crème dessert 		Cake nata 	Fruit de saison 

Menus du
mois de



Site de

Site de



Juin

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du				Melon	Salade de pâtes
29/5 au 2/6	férié	Haut de cuisse de poulet		Gratin de Légumes et pommes de terre	Jambon grill sauce bbq
N° 10		carottes vichy Fromage ail et fines herbes Liégeois Caramel		Chanteneige Mousse chocolat	Courgettes au four Fruit de saison*
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Tartine de chèvre			Concombres	Salade de surimi
5/6 au 9/6	Filet de dinde Écrasé de brocolis	Lasagnes de légumes Salade verte		Filet de lieu Pommes persillées	Steak de porc Tomates à la provençale
N° 11	Emmental	Yaourt aromatisé Piores au chocolat		Fruit de saison*	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>nich'attitude , la Fête des Fruits & Lé</i>				
Semaine du	Carottes râpées au sésame	Melon		Salade de tomates	Oeuf Mayonnaise
12/6 au 16/6	Poisson, sauce citron Risetti	Echine de porc Lentilles		Merguez Semoule	(aubergines, courgettes,
N° 12	Assiette de fruits frais	Panacotta tutti frutti		Edam Fraise	Gouda Tarte à la rhubarbe
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Menu Latino</i>	
Semaine du		Croustillant à l'emmental		Salade salsa	Melon
19/6 au 23/6	Rôti de bœuf Pommes sautées	Colin aux aromates Julienne de légumes		Enchiladas Poêlée mexicaine	Boulettes tomates basilic Riz
N° 13	Petit suisse Fruit de saison	Crème dessert		Cake nata	Fromage blanc Fruit de saison