


MENU BIO				
lundi 24 avril 2017	mardi 25 avril 2017	mercredi 26 avril 2017	jeudi 27 avril 2017	vendredi 28 avril 2017
Bouillon vermicelle	Taboulé	Mélange tendre vinaigrette huile de colza	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette huile de colza
Poisson pané	Sauté de poulet à la crème	Rôti de porc à la Normande*	Steak haché au jus	Pâtes
Gratin de pommes de terre et de brocolis sauce béchamel	Petits pois carottes	Riz	Lentillons à la brunoise	aux dés de jambon* et à la vailote tomate
Gouda	Brie	Petits suisses + sucre	Tomme de la Vezouze	Emmental râpé
Yaourt brassé sucré	Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

lundi 1 mai 2017	mardi 2 mai 2017	mercredi 3 mai 2017	jeudi 4 mai 2017	vendredi 5 mai 2017
 FÊTE DU TRAVAIL	Terrine de volaille	Salade de betteraves rouges vinaigrette huile de colza et échalotes	Concombre vinaigrette huile de colza	Tomates à l'huile d'olive
	Tarte au fromage	Jambon blanc *	Dos de colin sauce tomate	Bœuf façon Chili con carne
	Haricots verts	Coquillettes	Pommes de terre vapeur et carottes persillées	Riz
	Fromage fondu	Tomme blanche	Carré de l'est	Fromage frais ail et fines herbes
	Fruit de saison	Beignet	Yaourt brassé framboise	Pomme de pays

MENU ALLEMAND				
lundi 8 mai 2017	mardi 9 mai 2017	mercredi 10 mai 2017	jeudi 11 mai 2017	vendredi 12 mai 2017
	Salade charcutière (cervelas)	Salade croquante	Bretzel	Nem au poulet
	Gratin d'œufs durs pommes de terre et chou fleur sauce mornay	Lasagne bolognaise	Curry Wurst (saucisse et sauce ketchup au curry)	Filet de hoki sauce citronnée
	Brie	Emmental râpé (dans le plat)	Bratkartoffel (pommes sautées)	Boullghour
	Yaourt brassé litchi	Crème dessert caramel	Quart mit Zucker (fromage blanc au sucre)	Ratatouille
			PflaumenKuchen mit Zimt (tarte aux questches et cannelle)	Fromage frais nature
				Fruit de saison

MENU LOCAL				
lundi 15 mai 2017	mardi 16 mai 2017	mercredi 17 mai 2017	jeudi 18 mai 2017	vendredi 19 mai 2017
Macédoine vinaigrette huile de colza	Mais en salade vinaigrette huile de colza	Radis à la croque au sel	Œuf dur mayonnaise	Feuille de chêne vinaigrette huile de colza et estragon
Riz	Filet de poulet sauce légère au paprika	Palette fumée sauce tomate*	Sauté de bœuf	Tarte chèvre frais, emmental à la tomate et au basilic
au colin sauce béchamel et champignons	Carottes	Semoule	Pommes de terre	Carré de l'Est
Emmental râpé	Fromage fondu	Edam	Épinards béchamel	Compote de pommes et madeleine de Liverdun
Yaourt brassé sucré	Mousse au chocolat	Pomme de pays	Fruit de saison	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :



- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



lundi 22 mai 2017	mardi 23 mai 2017	mercredi 24 mai 2017	jeudi 25 mai 2017	vendredi 26 mai 2017
<p>Betteraves vinaigrette huile de colza</p> <p>Sauté de Poulet basquaise</p> <p>Pennettes</p> <p>Légumes basquaise</p> <p>Le Bon Lorrain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates ciboulette et huile d'olive</p> <p>Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre à l'ail</p> <p>et brocolis</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Boulettes de bœuf sauce barbecue</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Liegeois chocolat</p>	 <p>ASCENSION</p>	 <p>Week end de l'Ascension</p>

SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE		SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE		SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE	
lundi 29 mai 2017	mardi 30 mai 2017	mercredi 31 mai 2017	jeudi 1 juin 2017	vendredi 2 juin 2017	
<p>Carottes râpées vinaigrette huile de colza</p> <p>Poisson pané et mayonnaise</p> <p>Petits pois</p> <p>Bargkass</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Pâtes aux</p> <p>asperges d'Alsace et dés de jambon*</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit rose de Reims</p> <p>Compotée de rhubarbe et fraises au miel</p>	<p>Gaspacho (tomate, concombre, oignons)</p> <p>Sauté de poulet printanier</p> <p>Boulghour</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange tendre vinaigrette huile de colza</p> <p> Viennoise*</p> <p>Frites au four</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chèvre frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Boul' agneau</p> <p>Légumes façon tajine</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	

PRINTEMPS BIO		PRINTEMPS BIO		PRINTEMPS BIO	
lundi 5 juin 2017	mardi 6 juin 2017	mercredi 7 juin 2017	jeudi 8 juin 2017	vendredi 9 juin 2017	
 <p>PENTECÔTE</p>	<p>Batavia et sa dégustation d'huile (vinaigrette huile de cameline et vinaigrette huile de chanvre)</p> <p>Dos de colin sauce aurore</p> <p>Semoule</p> <p>Choux fleur</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt brassé abricot</p>	<p>Betteraves vinaigrette à la moutarde en grains</p> <p>Poulet</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de campagne *</p> <p>Steack haché au jus</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>Tomme de la Vezouze</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Tarte aux asperges d'Alsace</p> <p>Poisson à la crème</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fraises d'Alsace</p>	

PRINTEMPS BIO		PRINTEMPS BIO		PRINTEMPS BIO	
lundi 12 juin 2017	mardi 13 juin 2017	mercredi 14 juin 2017	jeudi 15 juin 2017	vendredi 16 juin 2017	
<p>Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Riz</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Batavia à la vinaigrette huile de colza</p> <p>Omelette maison aux</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Epinars béchamel</p> <p>Fromage frais</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Courgettes râpées à la vinaigrette huile de colza</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>Lentilles au bouillon</p> <p>Le Bon Lorrain</p> <p>Compote de pommes au sirop de pommes</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Tranche de bœuf VBF, sauce tomate</p> <p>Farrelles à l'épeautre</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Dégustation crème de munster et crème à la tomme de Pierre Percée</p> <p>Fruit de saison</p>	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile →



lundi 19 juin 2017	mardi 20 juin 2017	mercredi 21 juin 2017	jeudi 22 juin 2017	vendredi 23 juin 2017
Coleslaw	Salade de pommes de terre au melfor	Melon	Salade de laitue mimosa	Concombre sauce bulgare
Jambon blanc *	Filet de poulet au jus	Brandade	Émincé de bœuf aux poivrons	Paëlla garnie
Coquillettes	Semoule	de colin	Pommes de terre dorées	
Emmental râpé	Courgettes en béchamel	Fromage fondu	Yaourt brassé sucré	Royal crémeux
Beignet	Tomme blanche	Fromage blanc sucré	Fraises d'Alsace	Ciafoutis mirabelles



MENU DU BOUT DES DOIGTS

lundi 26 juin 2017	mardi 27 juin 2017	mercredi 28 juin 2017	jeudi 29 juin 2017	vendredi 30 juin 2017
Velouté de courgettes au curry doux	Salade de carottes	Saucisson à l'ail	Tomate à la croque au sel	Mélange tendre vinaigrette huile de colza
Dés de poulet sauce crème champignons	Filet de lieu sauce rougail (oignon, concassée de tomates, lait de coco)	Steak haché sauce brune	Pépites de colin aux céréales	Hachis
Semoule	Riz	Flageolets	Chips	Parmentier
Tomme du Saintois	Brocolis vapeur	Petits pois	Smoothie fraise + paille	Emmental râpé (dans le plat)
Fruit de saison	Fromage fondu	Fromage	Cake nutella et pétillant de jus de pomme	Pastèque
	Yaourt brassé cerise	Liegeois		

lundi 3 juillet 2017	mardi 4 juillet 2017	mercredi 5 juillet 2017	jeudi 6 juillet 2017	vendredi 7 juillet 2017
Betteraves vinaigrette huile de colza	Melon	Crudités	Salade verte vinaigrette huile de colza	Tomates basilic huile d'olive
Poisson pané	Sauté de poulet au pesto	Quenelles gratinées	Pâtes bolognaise	Jambon blanc *
Pommes de terre persillées	Blé	Riz		Taboulé
Tomme au sureau	Julienne de légumes	Fromage	Emmental râpé	Fromage
Yaourt brassé vanille	Tomme à l'ail des ours	Compote de pommes	Tarte aux cerises	Fruit de saison
	Fruit de saison			

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile

