

# MENU

DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 FEVRIER 2020

SEMAINE 06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage conti	Salade niçoise	Salami beurre	Salade de cœur de palmier et fromage	Friand
PLAT	Blanquette de dinde (bleu blanc cœur)	Rougail de saucisses végétales 🌱	Escalope de dinde fromage et tomate	Steack haché de boeuf	Jambonneau à la tomate
LEGUMES	Poêlée de légumes à la bretonne (agriculture raisonnée)	Riz pilaf	Haricots verts	Frites	Chou-fleur en gratin au lait Bio
FROMAGE LAITAGE					
DESSERT	Crêpe au chocolat	Fromage blanc Bio (Ferme du petit Gallo Melesse)	Crème dessert	Flan pâtissier au lait Bio	Purée de fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

🌱 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 FEVRIER 2020

SEMAINE 07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre Bio au surimi	Do de betteraves crues et pommes	Riz au thon	Salade vosgienne	Carottes Bio râpées et maïs
PLAT	Saucisse grillée	Hachis végétal 🌱	Riz de veau à la crème	Spaghettis Bio carbonara	Poisson frais du marché au beurre blanc
LEGUMES	Brocolis (agriculture raisonnée)	Salade verte	Courgette à l'ail	Salade verte	Blé Bio à la tomate
FROMAGE LAITAGE					Fromage
DESSERT	Yaourt	Éclair	Fromage blanc aux fruits	Fruit local	Tarte aux pommes locales

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

🌱 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 FEVRIER 2020

SEMAINE 08

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'automne	Salade piémontaise	Pâté de campagne	Potage	Carottes râpées
PLAT	Sauté de dinde marengo	Steack haché maître d'hôtel	Émincé de porc	Pizza végétarienne 🌱	Gratin de poisson
LEGUMES	Carottes persillées	Frites	Riz madras	Salade verte	Salade verte
FROMAGE LAITAGE		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT	Riz au lait	Fruit	Pêche au sirop	Compote Bio	Entremet vanille et abricot au sirop

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

🌱 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 FEVRIER 2020

SEMAINE 09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade vosgienne	Crème de légumes	Salade coleslow	Œuf dur au thon	Pizza
PLAT	Tartiflette	Poulet rôti	Gratin végétal 🌱	Grenadin de veau zingara	Filet de poisson frais du marché
LEGUMES	Salade verte	Gratin de choux-fleurs	Salade verte	Purée de potiron	Riz basmati
FROMAGE LAITAGE		Fromage	Crème vanille	Fromage blanc	Fromage
DESSERT	Fruit	Chausson aux pommes	et coulis de fruits rouges	aux fruits	Coupelle de fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

🌱 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 MARS 2020

SEMAINE 10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule Bio	Potage Bio	Œuf dur mimosa	Salade de blé campagnarde	Carottes râpées au citron
PLAT	Bœuf bourguignon	Jambon grillé	Dartois aux poissons maison	Sauté de volaille (bleu blanc cœur)	Filet de poisson frais sauce hollandaise
LEGUMES	Haricots verts (agriculture raisonnée)	Coquillettes Bio		Gratin de légumes	Pommes vapeur
FROMAGE LAITAGE	Fromage			Fromage	
DESSERT	Fruit local	Chausson aux pommes	Purée de fruit Bio	Ananas frais	Far breton au lait Bio

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 MARS 2020

SEMAINE 11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade strasbourgeoise	Soupe à l'autrichienne	Oeuf sauce cocktail	Salade de mâche et crudités	Salade niçoise
PLAT	Hoki pané	Rindsgulasch	Saucisse grillée	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail et légumes 
LEGUMES	Ratatouille	Tiroler gröst	Purée au lait Bio	Petits pois (agriculture raisonnée)	
FROMAGE LAITAGE	Fromage		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit	Apfelstrudel	Fruit	Flan pâtissier au lait Bio	Fruit Bio
		Repas thème : Autriche			

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS 2020

SEMAINE 12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux lentilles Bio	Salade aux œufs durs	Frisée aux petits légumes	Salade marocaine	Céleri rémoulade
PLAT	Blanquette de volaille	Galette saucisse	Rôti de dinde aux champignons	Quiche au comté et pommes de terre 	Tartiflette au thon
LEGUMES	Pommes vapeur	Salade verte	Gratin de légumes au fromage		Salade verte
FROMAGE LAITAGE					
DESSERT	Liégeois	Éclair au chocolat	Yaourt aux fruits	Fromage blanc Bio	Coupelle de fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS 2020

SEMAINE 13

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Riz Bio au thon	Salade niçoise	Sardine à l'huile	Salade de pâtes Bio au surimi	Salade de crudités Bio et local
PLAT	Sauté de porc à la moutarde (bleu blanc cœur)	Chili con carné végétarien 🌱	Steack haché de veau	Croque Monsieur	Filet de poisson frais
LEGUMES	Courgettes à l'ail (agriculture raisonnée)		Duo de ratatouille et semoule Bio	Salade verte	Carottes à la crème
FROMAGE LAITAGE		Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Crème au chocolat	Poire au coulis de fruits	Fruit local	Yaourt au fruit Bio	Brownies

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison


🌱 : Menu végétarien



# MENU

DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2020

SEMAINE 14

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslow	Pâté à l'ail	Salad printanière Bio et locale	Friand	Concombre à la menthe
PLAT	Poulet aux champignons	Steack haché	Gratin de poisson	Émincé de porc au curry (bleu blanc cœur)	Pizza au fromage 
LEGUMES	Haricots verts (agriculture raisonnée)	Frites		Tortis Bio	Salade verte
FROMAGE LAITAGE			Fromage		Entremet vanille
DESSERT	Riz au lait Bio	Crème dessert	Pomme cuite / pain d'épices	Fruit	et sa pêche au sirop


Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

 : Menu végétarien

# MENU

DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 AVRIL 2020

SEMAINE 15

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade niçoise	Carottes râpées Bio et locale	Concombre au curry	Oeuf mimosa	Salade printanière
PLAT	Cassoulet aux cocos Bio	Rôti de dinde aux raisins	Sauté de bœuf	Couscous végétal 	Poisson frais du marché
LEGUMES		Gratin de choux-fleurs au lait Bio	Pommes de terre vapeur		Riz Bio pilaf
FROMAGE LAITAGE	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit	Chausson aux pommes	Purée de fruits Bio	Fruit	Dés de pêches au coulis de fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

 : Menu végétarien