



Du lundi 18 au vendredi 22 août 2025



Semaine 34

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Crepe au fromage	Riz au thon 	Concombre ciboulette	Salade strasbourgeoise 	Melon
PLAT 	Cordon bleu	Boulettes de boeuf 	Palette de porc 	Poulet rôti 	Quiche aux petits légumes (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT 	Palet de légumes	Carottes vichy 	Spaghettis 	Petits pois 	Salade verte en agément
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruit 	Fruit 	Fromage blanc	Fruit 	Crêpe chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 25 au vendredi 29 août 2025



Semaine 35

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Concombre à la crème (concombre, vinaigrette, crème 18%, ail)	 Salade de pâte (pâte, mayonnaise, tomates, dés de jambon, comté)	Friand au fromage	 Melon	 Salade niçoise haricots verts, tomates, thon, pomme de terre, vianigrette, oeuf, poivron)
PLAT	 Saucisse	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde	Pizza végétarienne (plat protidique+légumes)	Steack haché
ACCOMPAGNEMENT	 Purée	Juliennes de légumes	Petits pois	Salade verte en agrément	Haricots verts
FROMAGE	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT	 Entremet chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruit	Muffin's

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Produit issu de l'agriculture Biologique



Du lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025



Semaine 36

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées (carottes, vinaigrette au Colza)   	Salade de riz, maïs, œufs 	Salade de tomates et vinaigrette de colza 	Salade vosgienne (haricots verts, tomates, cervelas, maïs et vinaigrette colza)  	Céleri rémoulade (céleri rave, mayonnaise, moutarde) 
PLAT 	Boeuf bourguignon  	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Cordon bleu 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pâtes 	Gratin de légumes  	Pommes de terre sautées  	Duo de pommes de terre et ratatouille  	Carottes vichy  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage Blanc	Fromage	
DESSERT 	Crème dessert	Fruit 	à la compote	Fruit 	Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit issu de l'agriculture Biologique





Du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025



Semaine 37

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé (semoule, poivrons; tomates, raisins jus de citron, concombre, vinaigrette) 	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, ail) 	Macédoine rémoulade (macédoine, mayonnaise, moutarde) 	Tomates aux œufs (tomates, œufs, vinaigrette) 	Pizza (pâte à pizza, coulis de tomates, tomates, emmental, mozzarella)
PLAT 	Poisson pané	Escalope de volaille normande 	Gratin de poisson (plat protidique+légumes)	Couscous végétarien 	Boulettes flamandes
ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de courgettes 	Blé à la tomate 		Semoule	Haricots verts
FROMAGE 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage blanc
DESSERT 	Fruit 	Crêpe au sucre 	Fruit 	Beignet aux pommes	et dés de pêche

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



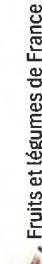
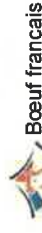
Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique





Du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025



Semaine 38

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 duo de carottes, radis, vinaigrette 	Œufs sauce cocktail (œuf dur, mayonnaise, ketchup)	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw (carottes choux verts, mayonnaise) 	Salade de tomates soja, vinaigrette 
PLAT	 Pâtes complètes sauce tomate  (plat protéique+légumes)	Filet de poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde 	Hamburger 	Poulet rôti 
ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre 	Riz pilaf 	Frites 	Ratatouille 
FROMAGE	 Fromage 	Yaourt nature 	Fromage		Fromage
DESSERT	 Poire au chocolat	Fruit 	Compote de fruit 	Brownies 	Riz au lait 

Plat protéique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025



Semaine 39

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade strasbourgeoise (PDT, tomates, francfort, vinaigrette, cornichons)	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre et cornichons	Concombre à la crème et vinaigrette	Salade de chou blanc et cervelas, mayonnaise et comté
PLAT	Sauté de dinde chasseur	Lentilles à la tomate	Steack haché	Tariflette (plat) protidique+légumes	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Purée	Haricots beurre et tomate provençale	Salade verte	Poêlée bretonne
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit	Purée de fruit	Flan pâtissier	Fruit	Tarte aux pommes

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025



Semaine 40

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Céleri rave mayonnaise 	 Œufs sauce cocktail	 Tomates fêta vinaigrette 	 Salade pommes de terre au thon, tomates, vinaigrette 	 Carottes râpées maïs, vinaigrette 
PLAT	 Poisson du marché	 Boulette de bœuf à la tomate 	 Jambon grillé sauce champignon 	 Escalope à la crème 	 Quiche au comté et pommes de terre  (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT	 Riz créole 	 Petits pois 	 Pâtes 	 Gratin de chou fleur 	 Salade verte 
FROMAGE	 Petit suisse	 Fromage		 Fromage	 Panna cotta
DESSERT	 Purée de fruit	 Fruit 	 Yaourt aux fruits 	 Fruit 	 aux fruits rouges

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025



Semaine 41

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade chou vert et radis noir mayonnaise, jus de citron 	Pâtes surimi tomates mayonnaise 	Rillettes et cornichons 	Carottes râpées au citron vinaigrette 	Crème de légumes 
PLAT	 Saucisse 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Poulet rôti au citron 	Pizza végétarienne 	 Lorraine protidique+légumes) 
ACCOMPAGNEMENT	 Coco à la tomate 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre 	Salade verte à la graine de moutarde 	Salade verte en agrément 
FROMAGE		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT	 Fromage blanc	Beignet aux pommes	Fruit 	Compote 	Gâteau aux yaourt 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Produit issu de l'agriculture Biologique



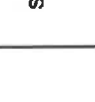
Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT theme couleur

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI VERT	MERCREDI	JEUDI JAUNE et ORANGE	VENDREDI ROUGE
ENTRÉE	 Carottes mais vinaigrette	 Haricots verts, thon, vinaigrette	 Salade celeri, vinaigrette, comté, cervelas	 Crème de légumes (carottes, courges, oignons, crème)	 Betteraves rouges vinaigrette
PLAT	 Paupiette de veau sauce moutarde	 Gratin d'épinard	 Jambon sauce champignons	 Nugget's	 Filet de poisson sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	 Potée de légumes	 Lentilles vertes	 Pommes de terre sautées	 Pâtes semi-complètes au curcuma	 Ratatouille à la tomate
FROMAGE	 Fromage	 Fromage		 Fromage	
DESSERT	 Flan nappé caramel	 Kiwi	 Yaourt aux fruits	 Banane	 Fromage au coulis de fruits rouges

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



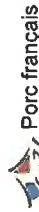
Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025



Semaine 43

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Pommes de terre saucisse cornichons vinaigrette 	 Carottes soja fromage blanc citron 	 Macédoine œufs dur mayonnaise 	Salade verte, mozzarella, croustons, vinaigrette 	Friand au fromage
PLAT	 Poisson pané	Emincé de porc 	Filet de poisson du marché	Paella végétarienne (plat protidique+légumes) 	Bœuf stroganof 
ACCOMPAGNEMENT	 Ratatouille 	Purée 	Courgettes à l'ail 		Printanière de légumes 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage		Petits suisse
DESSERT	 Fruit 	Liegeois chocolat	Fruit 	Flan pâtissier 	Purée de fruit 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025



Semaine 44

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade radis noir, carottes vinaigrette 	 Rillettes et cornichons	 Chou rouge vinaigrette	 Macédoine mayonnaise 	 Céleri, carottes, mayonnaise 
PLAT	 Pennes semi complètes et sauce tomates  (plat protidique+légumes)	 Filet de poisson beurre blanc	 Sauté de dinde chasseur	 Steack haché	 Palette sauce cornichons
ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte 	 Gratin de chou-fleur 	 Riz pilaf 	 Frites 	 Haricots verts 
FROMAGE			Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	 Flan nappé caramel	 Fruit	 Compote 	 Fruit 	 Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

