



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux	Roulade de volaille	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Grignotines de porc*	Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes		Beignets de brocolis	Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé	Bleu	Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Omelette	S/V : Terrine de légumes / Pané blé tomates mozzarella	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves maïs vinaigrette	Salade de maquereaux	Melon	Salade languedocienne
	Cordon bleu	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Gratin de salsifis	Coquillettes	Haricots plats à la tomate
	Kiri	Fromage fouetté		Yaourt aux fruits mixés
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat	Brownies	Crème dessert praline
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		



INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

Salade de maquereaux: maquereaux, pommes de terre

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Pâté forestier*	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Rôti de porc*	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Choux de bruxelles	Pommes vapeur	Légumes du jardin
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Ile flottante	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/V : Salade alsacienne sans viande

Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

Salade brésilienne : coeurs de palmier, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade d'avocat 	Saucisson sec*	Melon vert 	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC) 	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Petits pois carottes	Gratin dauphinois	Buchette	Jardinière de légumes 
Compote pommes 	Vache qui rit 	Kiri	Mousse au chocolat	Cheddar
	Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Gâteau basque	S/V : Tarte au fromage
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Couscous poisson (pc)	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salami*	Pastèque	Carottes râpées	Salade surimi
Saucisses de Strasbourg*	Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes	Purée	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Poêlée de légumes
Mimolette	Petit suisse aux fruits	Emmental	Muffin au chocolat	Carré frais
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes	Fruit de saison		Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Terrine de poisson / Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		



Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin 		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
Mixed grill* : chipolatas, merguez

- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 	Salade du pêcheur	Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Croc'lait	Faisselle 	Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs	Salade comtoise	Salade verte vinaigrette à la ciboulette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes	Beignets de chou fleur	Riz safrané	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Petit Louis	
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)	S/V : Marmite de poisson	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême: sauce blanche

Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire