



Légende :



**Préparé par nos
Chefs**



**Produit local
et/ou
régional**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE COLESLAW	CONCOMBRES A LA BULGARE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
EMNCE DE PORC AUX OLIVES (VPF)	FILET DE MERLU A L'ANETH	TOMATES FARCIES SAUCE TOMATE	ROTI DE DINDE AU CURRY	SAUTE DE BŒUF EN GOULASH (VBF, local)
PÂTES D'ALSACE (régionales)	PUREE DE COURGETTES (dont pdt)	RIZ	HARICOTS PANACHES	SEMOULE
CARRE FONDU	BRIE (à portionner)	SIX DE SAVOIE	FROMAGE BLANC FERMER D'ALSACE SUCRE (local)	TOMME NOIRE
CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMMES-CASSIS	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU MARBRE (à portionner)	BANANE

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
ŒUF DUR MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE POIVRONS	GRATIN DE FARFALLES AU SAUMON	ESTOUFFADE DE DINDE AU BLEU	TARTE POULET-TOMATES (à portionner)	CHIPOLATAS (locales)
PUREE NINON (tomate et pdt)		POMMES CAMPAGNARDES		LENTILLONS BIO (locaux)
VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE SUCRE	FRAIDOU	CARRE FONDU	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)
COMPOTE POMMES-FRANCOISES	ABRICOTS	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	DONUTS	NECTARINE

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
FERIE	RADIS ET BEURRE	SALADE DE LENTILLES A LA MOUTARDE DE REIMS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)
	PENNES CARBONARA	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE REIMS (VPF)	FILET DE POISSON PANE
	ET FROMAGE RAPE	CAROTTES VICHY	ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt locales)	PETITS POIS
	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	FROMY
	COMPOTE POMMES-POIRES	YAOURT AROMATISE	KIWI (K)	FLAN NAPPE CARAMEL

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
SALADE DE TORTIS A LA GRECQUE (BC)	RADIS ET BEURRE	MELON VERT	MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
EMNCE DE CUISSE DE POULET AU CITRON (local, VVF)	ROTI DE BŒUF FROID (VBF) ET KETCHUP	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE	JAMBON BLANC (VPF) ET MAYONNAISE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
COURGETTES SAUCE BECHAMEL	POMMES NOISETTES	PUREE GRECY	TABOULE	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
CROCLAIT	MIMOLETTE (à portionner)	CHANTENEIGE	EMMENTAL	TARTARE AIL ET FINES HERBES
PECHE	FROMAGE BLANC AROMATISE	LIEGEOIS CHOCOLAT	NECTARINE	ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX CERISES DE LORRAINE (régionales) (à portionner)

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
TABOULE A LA MENTHE	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE ANDALOUSE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE	ASSIETTE GRECQUE (mande kebab marinée, frites et ketchup)	RIZ FACON VALENCIENNE	FILET DE HOKI SAUCE AJURE	MACARONIS A LA BOLOGNAISE
JEUNES CAROTTES		(riz, lentilles, oignons, ail, chorizo, dés de poulet, tomates, épices)	PUREE DUBARRY (choux fleur et pdt)	FROMAGE RÂPE
VACHE QUI RIT	SAINTE MORET	CAMEMBERT (à portionner)	YAOURT AROMATISE	GOUDA
POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	COMPOTE POMMES-PÊCHES

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE	MELON JAUNE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE (à portionner)	SALADE GRECQUE
CHILI CON CARNE	FILET DE POISSON MEUNIERE	ROTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE	AIGUILLETES DE POULET AU THYM	SAUTE DE BŒUF (local, VBF) A LA NAPOLITAINE
RIZ	RATATOUILLE ET SEMOULE	SALADE DE MINI-PENNES A LA CIBOULETTE	PETITS POIS CAROTTES	COQUILLETES
GOUDA	CAMEMBERT (à portionner)	FROMAGE	PETIT LOUIS TARTINE	EDAM
COMPOTE POMMES-FRASES	CREME DESSERT VANILLE	FRUITS AU SIROP	ABRICOTS	YAOURT AROMATISE

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
SALADE COLESLAW	CONCOMBRES ALPIN (local)	PASTEQUE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner)
TORTILLONI 3 COULEURS 3 FROMAGES SAUCE CREME	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER (VBF)	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC
EMMENTAL	RIZ AUX PETITS LEGUMES	COURGETTES ET P. DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE (pdt locales)	EPINARDS ET P. DE TERRE BECHAMEL	
BRUGNON	BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	PITIT BLANC NATURE (régional) (à portionner)	CROCLAIT
	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRASES (locales)

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
TABOULE A L'ORIENTALE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE MELEE AU SURIM	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	PASTEQUE
FILET DE POULET JUS AU ROMARIN	BŒUF BRAISE A LA PROVENCALE	DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CURRY	PILONS DE POULET TEX-MEX
HARICOTS BEURRE A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	RIZ	ECRASE DE COURGETTES ET P. DE TERRE	POMMES PIN
PETIT COTENTIN NATURE	VACHE QUI RIT	FROMY	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
BRUGNON	NOVLY CHOCOLAT	MELON	COMPOTE DE POMMES	SMOOTHIE TUTU-PRUTTI

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.