



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 14 AU 18	CAROTTES RAPEES VINAGRETTE CITRONNEE OU CELERI REMOULADE EMINCE DE PORC AUX OLIVES (VPF) PATES D'ALSACE (régionales) CARRE FONDU OU EDAM CREME DESSERT CHOCOLAT OU NOU.Y.VANILLE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS OU ŒUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE MERLU A L'ANETH PUREE DE COURGETTES (cont pdt) BRIE (à portonner) OU KIRI POMME OU FRUIT DE SAISON RADIS ET BEURRE OU SALADE VERTE AUX GROTONS PENNES CARBONARA ET FROMAGE RAPE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES OU SAMOS COMPOTE POMMES-POIRES OU COMPOTE POMMES-FRAISES	SALADE COLESRAW TOMATES FARCIES SAUCE TOMATE RIZ SIX DE SAVOIE COMPOTE POMMES-CASSIS	CONCOMBRES A LA BULGARE OU SALADE ICEBERG AUX DRES DE FROMAGE RÔTI DE DINDE AU CURRY HARICOTS PANACHES FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE SUICRE (local) OU FROMAGE BLANC AROMATISE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU MARBRE (à portonner)	MACEDOINE DE LEGUMES BIO MAYONNAISE SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) EN COULASH SEMIGOLE BIO TOMME DE VEZOUZE (à portonner) FRUIT DE SAISON: BIO
DU 21 AU 25	PERE	TOMATES VINAGRETTE BALSAMOUE OU CONCOMBRES A LA MENTHE ASSIETTE GRECQUE (Mélange kebab marinés, fines et ketchup) SAINT-MORËT OU TOMME BLANCHE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT OU CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE LENTILLES VINAGRETTE A L'ESCALOTE AGUILLETTES DE VOLAILLE A LA NORMANDE CAROTTES VICHY FROMAGE YAOURT AROMATISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAGRETTE SAUTE DE PORC BIO (VPF, local) A LA MOUTARDE DE REIMS ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU FROMAGE (à portonner) FILET DE POISSON PANE PETITS POIS FROMY OU CARRE FRAS FLAN NAPPE CAMEL OU FLAN CHOCOLAT
DU 28 AU 31	TABOULE A LA MENTHE OU SALADE DE PERLES AU SURIMI FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE JEUNES CAROTTES VACHE QUI RIT OU PANE 1/2 SEL POMME OU FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAGRETTE BALSAMOUE OU CONCOMBRES A LA MENTHE ASSIETTE GRECQUE (Mélange kebab marinés, fines et ketchup) SAINT-MORËT OU TOMME BLANCHE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT OU CREME DESSERT VANILLE	MACEDOINE MAYONNAISE RIZ FACON VALENCIENNE (riz, lentilles, oignons, ail, chorizo, dés de poivres, tomates, options) CAMEMBERT (à portonner)	SALADE VERTE ANDALOUSE OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE FILET DE HOKI SAUCE AUREORE PUREE DUBARRY (choux-fleurs et pdt) YAOURT AROMATISE OU YAOURT NATURE SUCRE MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	COURGETTES RAPEES BIO VINAGRETTE TORTILLONS BIO A LA BOLONNAISE (tortillons locaux, agrilles, BIO local VBF) FROMAGE RAPE LE BON LORRAIN PECHE AU SIROP BIO
DU 4 AU 6	SALADE COLESRAW TORTELLONI 3 COULEURS 3 FROMAGES SAUCE CREME EMMENTAL BRUGNON	CONCOMBRES ALPINS (local) OU SALADE VERTE AUX GROTONS PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE RIZ AUX PETITS LEGUMES BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portonner) PETIT LOUIS TARTINE CREME DESSERT CAMEL OU NOU.Y.VANILLE	PASTEQUE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA COURGETTES ET P. DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE (pdt locales)	CAROTTES RAPEES BIO VINAGRETTE BALSAMOUE HACHIS PARMENTIER BIO (VBF) (pdt bio et boeuf agrilles bio)	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portonner) FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC EPINARDS ET P. DE TERRE BECHAMEL CROCLAT OU TARTARE AIL ET FINES HERBES FRAISES (locales)
DU 11 AU 15	ŒUF DUR MAYONNAISE OU PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX POIVRONS PUREE NINON (tomate et pdt) VACHE QUI RIT OU PETIT CHEVRE COMPOTE POMMES-FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES-ANANAS	TOMATES VINAGRETTE A L'HUILE D'OLIVE OU CELERI REMOULADE GRATIN DE FARPALLES AU SAUNON YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	CHOUX-FLEURS VINAGRETTE ESTOUFFADE DE DINDE AU BLEU POMMES CAMPAGNARDES FRANDOU PETIT SUISSE NATURE SUCRE	SALADE VERTE FROMAGERE TARTE POULET-TOMATES (à portonner) CARRE FONDU DONUTS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAGRETTE SAUCISSE DE PORC BIO LENTILLONS BIO (local) TOMME DE VEZOUZE FRUIT DE SAISON BIO
DU 18 AU 22	SALADE DE TORTIS A LA GRECQUE (BC) OU SALADE DE BLE FRACHEUR EMINCE DE SAUCE DE POULET AU CITRON (local, VPF) COURGETTES SAUCE BECHAMEL CROCLAT OU CHANTALLOU PÊCHE OU FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE OU TOMATES VINAGRETTE BALSAMOUE RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET KETCHUP POMMES NOISETTES MINOLETTE (à portonner) OU FROMY FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	MELON VERT NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE PUREE GRECY CHANTENEGE LIEGEOIS CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES BIO A LA BULGARE SAUTE DE PORC BIO AU MIEL (VPF) SEMIGOLE BIO EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES VINAGRETTE OU SALADES MÊLÉES AU MÂS FILET DE MERLU SAUCE CITRON GRATIN DE BROCCOLIS ET POMMES DE TERRE TARTARE AIL ET FINES HERBES OU KIRI ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX CERISES DE LORRAINE (régionales) (à portonner)
DU 25 AU 27	BETTERAVES ROUGES VINAGRETTE PERSILLÉE OU FONDUS D'ARTICHAUTS VINAGRETTE	MELON JAUNE OU PASTEQUE FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE ET SEMIGOLE CAMEMBERT (à portonner) OU TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE OU CREME DESSERT CHOCOLAT	HARICOTS VERTS VINAGRETTE RÔTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE SALADE DE MINI-PENNES A LA CIBOULETTE FROMAGE FRUITS AU SIROP OU FRUIT DE SAISON	QUICHE LORRAINE (à portonner) AGUILLETTES DE POULET AU THYM PETITS POIS CAROTTES PETIT LOUIS TARTINE OU SAINT-PAULIN ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF BIO (VBF, régional) A LA NAPOLITANNE PATES BIO CARRE FRAS BIO YAOURT AROMATISE BIO FRAISE
DU 28 AU 30	TABOULE A L'ORIENTALE OU SALADE PIEMONTAISE FILET DE POULET JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE A L'AIL PETIT COTENTIN NATURE OU SIX DE SAVOIE BRUGNON OU FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS OU SAUCISSON A L'AIL BŒUF BRASE A LA PROVENCALE PRINTANIERE DE LEGUMES VACHE QUI RIT OU RONDELE AIL ET FINES HERBES NOU.Y.CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CAMEL	SALADES MÊLÉES AU SURIMI DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE RIZ FROMY MELON COMPOTE DE FRUITS BIO	TOMATES BIO VINAGRETTE AU BASILIC SAUTE DE PORC BIO (VPF, local) AU CURRY ECRASE DE COURGETTES BIO ET PDT BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO	PASTEQUE PILON DE POULET TEX-MEX POMMES PN MINOLETTE SMOOTHIE TUTTI-FRUTTI

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.