

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 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CELERI RÂPE SAUCE AU FROMAGE AILET FINES HERBES	RADIS ET BEURRE	SALADE ANTILLAISE (salade, crevettes, concombres, tomates, vinaigrette au citron vert)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE
RAVIOLINI CARNE A LA NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPE	FILET DE POISSON PANE	MIJOTE DE PORC (VPF) AUX OLIVES	COLOMBO DE POULET	ESTOUFFADE DE DE BŒUF (local, VBF) AU PAPRIKA DOUX
DELICE DE CAM EMBERT	CAROTTES ET POMMES DE TERRE	CŒUR DE BLE	ET PUREE DE PATATE DOUCE	RIZ PILAF
POMME	EMMENTAL (à portionner)	SAINT-MÔRET	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	EDAM
	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE POMMES-FRAISES	Anniversaire du mois: GÂTEAU AUX FRUITS DES ÎLES (FC)	BANANE

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
RADIS ET BEURRE	CONCOMBRES A LA BULGARE	MELON VERT	QUICHE AUX ASPERGES (locales)	COURGETTES RÂPES VINAIGRETTE
COUSCOUS AUX DEUX VIANDES (merguez et boulettes d'agneau)	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	RÔTI DE PORC (VPF) AUX CHAMPIGNONS	EMINCE DE POULET (local, VVF) AU CITRON	SAUTE DE BŒUF (local) BOURGUIGNON
FROMY	RIZ CREOLE	MACARONIS	CAROTTES BRAISEES	ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales)
NECTARINE	SAINT-NECTAIRE (à portionner)	FROMAGE	SAMOS	GOUDA
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE POMMES-CASSIS	ABRICOTS	YAOURT AROMATISE

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
SALADE STRASBOURGEOISE (pdt locales)	TOMATES A LA MOZZARELLA	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		
AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE	TAGLIATELLES CARBONARA	FILET DE MERLU A L'ANETH	FERIE	FERME
HARICOTS PANACHES	ET FROMAGE RÂPE	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (pdt locales) AU GRATIN		
GOUDA	BRIE (à portionner)	FROMAGE		
KIWI	FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE	PÊCHES AU SIROP		

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
TABOULE A LA MENTHE	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRES ALPIN	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUTE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME	BŒUF BRAISE SAUCE PROVENCALE	RÔTI DE DINDE FROID ET MAYONNAISE	MIJOTE DE PORC (VPF) SAUCE AU ROMARIN	FILET DE COLIN AU CURRY
HARICOTS PLATS	FARFALLES	MACEDOINE DE LEGUMES	COURGETTES ET P. DE TERRE (pdt locales)	RIZ PILAF
PETIT LOUIS TARTINE	TOMME NOIRE	FROMAGE AILET FINES HERBES	CARRE DE L'EST (à portionner)	CARRE FONDU
BRUGNON	NOVLY VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT	COM POTE DE POMMES-MÛRES (pommes locales)	MELON

Semaine Européenne du Développement Durable

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	CONCOMBRES (locaux) A LA CIBOULETTE	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE
CHILI SIN CARNE	DOS DE COLIN SAUCE AU THYM CITRONNE	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	SAUTE DE BŒUF (local, VBF) FACON STOGANOFF	CHIPOLATAS (local) ET
ET RIZ	PUREE DE COURGETTES ET P. DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE	SEM OULE	PETITS POIS A L'ETUVEE	LENTILLES VERTES BIO (locales)
TOMME NOIRE	VACHE QUI RIT	SAMOS	BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC)	YAOURT NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES-POIRES	FRAISES (locales)	LIEGEOIS CHOCOLAT	FLAN PÂTISSIER	POMME

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS S	SALADE MÊLÉE AU SURIMI	SALADE GRECQUE (tomates, concombres, fêta) (BC)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
LONGE DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON MEUNIERE	BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AUX OLIVES	GOULASH DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE
COQUILLETES	PUREE NINON (tomates et pommes de terre)	BLE	POEELE MERIDIONALE	SEM OULE
VACHE QUI RIT	PETIT BLANC A L'AIL DES OURS (à portionner)	DELICE A L'EMMENTAL	SAINT-PAULIN	CARRE FRAIS
PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	ANANAS AU SIROP	Anniversaire du mois: GÂTEAU MARBRE	PASTEQUE

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
FERIE	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
	RÔTI DE BŒUF FROID (VBF)	TOMATE FARCIE	SAUTE DE PORC (VPF) A LA DJONNAISE	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE
	FRITES AU FOUR ET KETCHUP	ET RIZ PILAF	TORTIS	CHOUX-FLEURS ET P. DE TERRE PERSILLES (pdt locales)
	SAINT-PAULIN	TOMME BLANCHE	CAM EMBERT (à portionner)	PETIT COTENTIN AILET FINES HERBES
	FLAN NAPPE CARAMEL	CREME DESSERT VANILLE	PÊCHE	CLAFOUTIS AUX CERISES DE LORRAINE

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
SALADE DE MINI-PENNES	CONCOMBRES A LA MENTHE	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE	TOMATES CERISES
FILET DE POULET ET RATATOUILLE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	JAMBON BLANC	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	CORDON BLEU
BOULGOUR	PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt)	SALADE CAMPAGNARDE	ET FROMAGE RÂPE	POTATOES ET MAYONNAISE
MIMOLETTE	PETIT COTENTIN NATURE	SIX DE SAVOIE	CAM EMBERT (à portionner)	FROMY
ABRICOTS	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	NECTARINE

"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."