

Menus du 20 octobre au 24 octobre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé légumes frais
maison et sa semoule BIO



Crêpe fromage

Carottes BIO
à la crème



Fruit de saison

MARDI

Céleri rave BIO
au curry et ananas



Filet
de poisson pané

Blé et
ratatouille

Chèvre doux

Yaourt BIO



MERCREDI

Salade verte BIO



Hachis parmentier
maison (boeuf haché BIO)



végt: parmentier légumes
et pois chiches

Purée de pomme
de terre

Fruit de saison

JEUDI

Radis et beurre

Saucisse fumée IGP
Végt et s/p: saucisse
végétarienne

Lentilles
BIO



Vache qui rit
BIO



Flan nappé
caramel

VENDREDI

Betteraves BIO
à la moutarde à l'ancienne



Emincé de poulet
à la provençale
Végt: Emincé végétal

Penne BIO de chez
«Valfleuri»



P'tit Louis
tartine

Tarte aux pommes

Menus du 27 octobre au 31 octobre

Bon appétit

LUNDI

Panais BIO
au citron



Tomate farcie
Végt : Tomate farcie
végétarienne

Poêlée de céréales
Bio



Compote de
fruit BIO



MARDI

Radis blanc râpé
au citron

Sauce bolognaise BIO



Végt: Sauce tomate et
légumes

Spaghettis BIO
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Pomelos

Filet de lieu
sauce bisque de homard

Riz safrané BIO



Chanteneige BIO



Beignet
à la pomme

JEUDI

Macédoine
mayonnaise

Sauté de dinde à la courge
et panais
Végt: Filet de poisson
courge et panais

Pomme de terre rôtie au
romarin

Brie BIO des Vosges



Fruit de saison BIO



VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Chou blanc au curry
BIO



Pané du fromager
BIO



Purée Crécy
à la crème fraîche

Flan chocolat

Menus du 3 novembre au 7 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre
à la moutarde
à l'ancienne

Filet
de poisson pané

Petits pois
et carottes BIO



Vache qui rit BIO



Fruit de saison

MARDI

Chou rouge BIO
aux pommes



Boulettes d'agneau
sauce aux champignons

Végt : boulettes tomate et
basilic

Semoule BIO



Bûchette lait

Yaourt BIO



MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Wings de poulet
Végt : quenelle de brochet

Potiron et pomme de terre
au curry

Fruit de saison

JEUDI

Salade verte BIO



Lasagne au boeuf BIO
«maison»



Végt : lasagne
végétarienne

Flan vanille

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Carottes Bio
râpées à l'orange



Steak végétal sauce aux
légumes

Riz Bio



St Bricet

Paris Brest

Menus du 10 novembre au 14 novembre

Bon appétit

LUNDI

Radis beurre

Hachis parmentier
à base de bœuf Bio
Végt : parmentier végétal



Purée de
pomme de terre

Brebis crème

Compote BIO



MARDI

FERIE

FERIE

FERIE

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Filet de poisson
meunière

Chou-fleur et brocolis BIO
et sa sauce crème



Petite tartelette
portugaise
«Pasteis de Nata»

JEUDI

Céleri rave BIO



Knack du Val d'Argent
s/p et végt: saucisse
végétarienne

Choucroute
Pomme de terre vapeur

Rondelé nature BIO



Fruit de saison

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de betteraves
BIO mimosa



Sauce tomate, légumes et
pois chiche Bio

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri



Emmental râpé

Yaourt BIO



Menus du 17 novembre au 21 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Sauté de porc Alsace
au paprika
s/p et vég : omelette
ratatouille

Blé BIO au beurre
et brunoise de légumes



St moret BIO



Liégeois
chocolat

MARDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO
au vinaigre de pommes



Ravioli épinard
et ricotta Bio



Sauce crème
à la tomate

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Paëlla maison au poulet
vég : paëlla poisson

Riz BIO
Paëlla



Tarte au flan pâtissier

JEUDI

Taboulé maison de
Quinoa et semoule BIO
aux légumes frais



Filet de poisson pané

Purée Crécy BIO
à la crème fraîche



Fruit de saison

VENDREDI

Salade piémontaise

Sauté de poulet
vég : Sauté végétal

Haricots verts BIO à la
catalane



Tome BIO



Fromage blanc

Menus du 24 novembre au 28 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de riz BIO
au thon et mimolette



Escalope viennoise de poulet
végét : escalope panée
de blé

Carottes BIO
à la crème



Yaourt aromatisé

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Sauce à base de pois chiche
Bio et petits légumes de
saison



Torsades Valfleuri

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Rosette et cornichon
s/p et végét : oeuf dur

Emincé de dinde
tandoori
végét : paupiette de saumon

Semoule BIO aux raisins



Mimolette BIO



Cocktail de fruits
au sirop

JEUDI

Potage de légumes maison
BIO



Filet de poisson à la crème
safranée et dés de tomate

Riz Bio au paprika et sa
brunoise de légumes



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées BIO
au citron



Boeuf émincé
«Val d'Argent»
aux champignons
Végét : steak végétal

Pomme de terre vapeur

Chanteneige BIO



Cake au citron
maison

Menus du 01 décembre au 5 décembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de chou-fleur et sa sauce cocktail

Blanquette de dinde à la moutarde à l'ancienne
végét : blanquette de poissons

Coquillettes BIO «Valfleuri»



St Paulin BIO



Fruit de saison

MARDI

Oeuf dur BIO



Filet poisson pané

Carottes et petits pois BIO



Liégeois vanille caramel

MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Emincé de volaille à la moutarde ancienne

Polenta crémeuse

Coulommiers BIO



Fruit de saison

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Lasagne de légumes et pois chiche BIO
Maison



Yaourt BIO



VENDREDI

Salade de betteraves BIO



Boulettes d'agneau
Végét : boulettes aux petits légumes

Purée de pomme de terre

Gouda BIO



SAINT NICOLAS

Mannala aux petites de chocolat

Menus du 8 décembre au 12 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Macédoine de légumes

Pané de légumes et
fromage

Ecrasé de pomme de terre
et carottes BIO



Ortolan BIO



Fruit de saison

MARDI

Carottes et panais
BIO



Chili con carne
(boeuf haché BIO)



Végt : chili végétal

Riz Bio



Bibeleskas
« Ferme Adam »

Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Quiche au
fromage
(maison)

Salade verte
Salade coleslaw BIO



Cocktail de fruits
au sirop

JEUDI

Céleri rave BIO



Couscous au poulet
Végt : boulettes de tomates
et pois chiches

Légumes frais de saison
Semoule BIO



Eclair à la vanille

VENDREDI

Salade de chou blanc
BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Gnocchi

Carré frais BIO



Fruit de saison

Menus du 15 décembre au 19 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Pané de blé fromage
et épinard

Purée de céleri
à la crème fraîche

Fruit de saison BIO



MARDI

Salade de betteraves
fromage blanc BIO



Filet de poisson
sauce à l'oseille

Poêlée de céréales

Vache qui rit BIO



Crème dessert
caramel

MERCREDI

Potage de légumes
BIO



Boulettes de boeuf
végét : Boulettes légumes

Gratin dauphinois

St Paulin BIO



Fruit de saison



JEUDI



Jus de fruit BIO et sa
moriette au fromage



Filet de dinde sauce forestière
et sa fondue de carottes BIO
Végt: Truite saumonée



Pâtes de Noël de chez
Valfleuri

Génoise maison et sa crème
anglaise
+ Chocolat de chez Abtey



VENDREDI

Salade verte

Saucisse fumée de
Montbéliard IGP
s/p et végét : aiguillette blé et
carottes

Lentilles BIO



Fromage frais fermier ail et
fines herbes
«Ferme Adam»

Compote de fruits
BIO



Menus du 05 janvier au 9 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO



Pané du fromager BIO

Petits pois BIO à la crème
et patate douce

Galette des rois



MARDI

Méli-mélo de salade

Fricassée de truite saumonée
et poisson blanc et ses petits
légumes

Coquillettes BIO de
«Valfleuri»



Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Sauté de poulet
Végt: Sauté de poisson

Blé au beurre
ratatouille

Saint Moret BIO



Petit filou
aux fruits

JEUDI

Salade de
radis blanc

Saucisse fumée
Alsace
végt et s/p: saucisse
végétarienne

Lentilles BIO et sa fondue de
carottes



Ortolan BIO



Flan chocolat

VENDREDI

Carottes râpées BIO



Tartiflette maison
à la raclette
végt et s/p : tartiflette
au fromage

Pomme de terre

Fruit de saison BIO



Menus du 12 janvier au 16 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles
BIO



Steak végétal et sa sauce aux
petits légumes
de saison

Semoule BIO



Brie BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade coleslaw

Sauce bolognaise à base de
boeuf BIO



vegt: sauce aux petits
légumes

Penne BIO
de chez
«Valfleuri»



Emmental râpé

Mousse au chocolat

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Sauté de veau
vegt: boulettes végétales

Purée de potimarron
BIO



Cake chocolat banane
(maison)

JEUDI

Chou blanc BIO au curry et
raisins de Corinthe



Baeckeofe de poulet
Végt : Baeckeofe de poisson

Pomme de terre
et légumes

Rondelé nature BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Céleri rave au citron

Filet de poisson
sauce crème de
champignons

Riz BIO aux petits légumes



Yaourt BIO à la vanille
Bourbon



Menus du 19 janvier au 23 janvier

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre

Blanquette de volaille à la provençale
végét : Blanquette de poissons

Haricots verts BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO
et maïs



Raviolis épinard BIO



Sauce à la tomate et crème

Emmental râpé

Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Betteraves BIO



Boulettes de boeuf
Végét : boulettes de légumes
et légumineuses

Ecrasé de pomme de terre
à la crème

Coulommiers BIO



Fromage blanc

JEUDI



ANIMATION CHINOISE

Chou chinois et maïs BIO



Emincé de dinde à la
chinoise
Végét : émincé de truite
saumonée à la chinoise

Riz cantonnais

Tarte noix de coco

VENDREDI

Potage de légumes BIO
maison



Filet de poisson pané

Chou-fleur BIO
à la crème



Fruit de saison

Menus du 26 janvier au 30 janvier

Bon appétit

LUNDI

Oeuf dur

Saucisse Montbéliard IGP
s/p et végét : saucisse
végétarienne

Lentilles BIO aux petits
légumes



Fromage frais fermier à l'ail
des ours
«Ferme Adam»

Fruit de saison BIO



MARDI

Macédoine de légumes

Filet de poisson
sauce à l'oseille

Choucroute
Pomme vapeur

St paulin BIO



Yaourt BIO



MERCREDI

Potage de légumes
BIO maison



Croque monsieur
s/p et végét: croque
fromage

Salade fraîcheur

Compote de fruits BIO



JEUDI



ANIMATION MEXICAINE

Salade mexicaine
et sa vinaigrette César

Chili con carne
Boeuf haché BIO
vegt : chili égrené végétal



Riz BIO



Sauce Bibeleskas
à base de fromage blanc de la
Ferme Adam

Ananas frais

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Panais et carottes BIO
râpées au citron



Pané du fromager BIO



Purée de potiron
à la crème fraîche

Flan chocolat

Menus du 2 février au 6 février

Bon appétit

LUNDI

Salade de riz BIO
emmental et thon



Escalope viennoise
Végt : pané de blé et
fromage

Carottes BIO, courges et
pomme de terre
à la crème



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
végétarienne

Torsades
de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Liégeois vanille
caramel

MERCREDI

Potage BIO
maison



Haut cuisse
de poulet

Végt: pané de blé et fromage

Haricots blancs à la
tomate

Gouda BIO



Eclair au chocolat

JEUDI

Salade de radis

Carré de porc
s/p et végt: Omelette
ratatouille

Semoule BIO aux petits
légumes



Camembert BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade d'endives aux
pommes BIO



Filet de lieu
sauce aurora

Pomme purée

Yaourt fraise BIO

