

Menus du 15 juin au 19 juin

Bon appétit

LUNDI

Rosette
s/porc : oeuf dur

Filet de poulet pané
Végt : aiguillette de blé

Haricots verts BIO
à la crème

Bio

Yaourt citron BIO

Bio

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte Bio

Tortellinis au fromage

Sauce crème de tomate

Fromage râpé Bio

Fruit de saison

Bio

Bio

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
au citron

Hachis parmentier
(Boeuf BIO)
Végt : parmentier végétal

Purée

Gouda BIO

Eclair vanille

Bio

Bio

JEUDI

Tomates BIO
vinaigrette

Bouchée à la reine
Végt : Emincé végétal
à la crème

Torsades
de chez Valfleuri

Cocktail de fruit
au sirop

Bio

Bio

VENDREDI

Melon jaune

Filet de poisson de lieu
et sa sauce aux petits
légumes

Riz pilaf BIO
et sa brunoise de légumes

Ortolan
BIO

Fruit de saison

Bio

Bio

Menus du 22 juin au 26 juin

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO
au citron



Boulettes d'agneau
Végt : boulettes aux légumes

Gnocchis

Croc lait BIO



Yaourt framboise
« Ferme Adam »

MARDI

MENU VEGETARIEN

Courgette en salade
et sa vinaigrette au fromage
blanc

Tomate farcie
végétarienne

Semoule Bio au curcuma et
légumes



Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Concombre BIO
vinaigrette



Sauté de bœuf au paprika
Végt et s/p : steak
de légumes et blé

Gratin dauphinois

Yaourt BIO



JEUDI

Chou chinois
et maïs BIO



Emincé de dinde à la
chinoise
Végt: émincé végétale à la
Chinoise

Riz cantonnais

Vache qui rit
BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade piémontaise

Filet de poisson pané

Chou-fleur BIO
à la crème



Tarte flan pâtissier

Menus du 29 juin au 3 juillet

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw
BIO



Filet de poisson
aux champignons

Penne BIO



Tome noire

Yaourt vanille
BIO



MARDI

Salade verte BIO



Hachis parmentier
(viande de boeuf BIO)



Végt: hachis de pois chiche
et légumes

Purée de pommes de terre

Fruit de saison

MERCREDI

Betteraves
BIO



Pizza au fromage

Salade verte BIO



Pêche
au sirop

JEUDI

BUFFET FROID

BUFFET FROID

Coulommiers BIO



BUFFET FROID

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de riz BIO



Pané de blé fromage
et épinard

Petits pois BIO



Crème dessert
chocolat BIO



Menus du 6 juillet au 10 juillet

Bon appétit

LUNDI

Taboulé BIO légumes de saison



Escalope de poulet façon viennoise

Végt: Pané du fromager

Purée Crécy BIO



Flan caramel « Ferme Adam »

MARDI

Concombre BIO à la menthe



Sauce bolognaise de bœuf BIO



Végt : sauce bolognaise végétarienne

Torsades BIO de chez Valfleuri



Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Melon

Bouchée à la reine
Végt : bouchée végétarienne

Spaëtzle

Brie BIO



Compote de fruits BIO



JEUDI

Pâté en croûte
Végt et s/porc : oeuf dur

Filet de poisson meunière

Courgettes BIO à la crème et pommes de terre



Fruit de saison BIO



VENDREDI

Carottes râpées BIO



Chili con carné Haché de boeuf BIO
Végt: Chili végétal



Riz BIO



Camembert BIO



Crêpe au chocolat

Menus du 13 juillet au 17 juillet

Bon appétit

LUNDI

Salade verte
BIO



Lasagne de bœuf BIO
Végt : lasagne végétarienne

Yaourt brassé
à la fraise BIO



MARDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MERCREDI

Tomate cerise et sa sauce
Bibeleskas

Steak haché de boeuf
Végt: steak végétal et
légumes

Purée

Fromage Bibeleskas
« Ferme Adam »

Fruit de saison
BIO



JEUDI

Betteraves BIO



Filet de dinde (froid)

Végt : terrine de poisson

Tomate BIO
Salade de perles



Coulommiers
BIO



Beignet
à la pomme

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO de
chez Valfleuri



Rondelé nature
BIO



Flan
Chocolat
« Ferme Adam »

Menus du 20 juillet au 24 juillet

Bon appétit

LUNDI

Tomate BIO
et mozzarella



Filet de poisson pané

Petits pois BIO
et pommes de terre



Velouté
Fruix
« Ferme Adam »

MARDI

Salade fraîcheur BIO
(concombre, radis et maïs)

Sauce carbonara



Végt et s/porc : sauce émincé
végétal

Spaghettis BIO
de chez Valfleuri

Emmental râpé



Fruit de saison



MERCREDI

BUFFET FROID

BUFFET FROID

ORTOLAN BIO



BUFFET FROID

JEUDI

Salade coleslaw BIO



Cheese burger maison
Végt : Cheese burger
végétarien

Ketchup

Pomme de terre paprika

MR FREEZE

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de riz BIO



Pané du fromager
BIO



Haricots verts
BIO



Tarte
flan pâtissier

Menus du 27 juillet au 31 juillet

Bon appétit

LUNDI

Melon

Emincé de dinde
au paprika
Végt : Boulettes
sarrasin

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri

Bio

Kiri BIO

Bio

Chocolat liégeois

MARDI

Tomates BIO
et salade verte

Bio

Hachis parmentier maison
(haché de boeuf BIO)
Végt : parmentier poisson

Bio

Purée

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Filet de poisson
meunière

Courgettes BIO
au paprika

Bio

Munster BIO

Bio

Donut's

JEUDI

Macédoine
au citron

Rougail saucisses
s/porc et végt : rougail sauté
végétal

Riz BIO pilaf au beurre

Bio

Fruit de saison BIO

Bio

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO

Bio

Raviolis épinards ricotta
BIO

Bio

Sauce à la tomate

Emmental râpé BIO

Bio

Fromage blanc

Menus du 3 août au 7 août

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé frais maison à la menthe
(semoule BIO)



Crispi Dor au fromage

Carottes BIO à la crème



Fruit de saison

MARDI

Radis beurre

Bouchée aux poissons

Riz BIO au curry créole



Brie BIO



Flan nappé caramel
« Ferme Adam »

MERCREDI

Tomate et maïs BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Spaghettis BIO
Valfleuri



Tarte aux pommes

JEUDI

Melon

Jambon blanc
s/porc et végt : terrine de
poissons

Salade verte BIO



Salade de pommes de terre

Fromage à tartiner
à l'ail des ours
Ferme Adam

Yaourt BIO



VENDREDI

Panais râpé BIO



Sauté de dinde moutarde
à l'ancienne
Végt : sauté végétal

Semoule BIO au curcuma et
sa brunoise de légumes



Mimolette

Fruit de saison

Menus du 10 août au 14 août

Bon appétit

LUNDI

Betteraves BIO



Spicy de poulet
Végt : aiguillette blé

Purée crécy BIO
à la crème fraîche



Petit suisse
nature + sucre

MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes BIO et panais
au citron



Raviolis 3 couleurs au
fromage

Sauce à la crème

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

JEUDI

Salade verte

Emincé de volaille
Végt : filet poisson

Riz BIO à la courgette et
romarin frais



St Nectaire

Compote
de pomme BIO



VENDREDI

Tomate BIO



Boulettes de bœuf
Végt : boulettes végétales

Semoule de blé BIO aux
raisins



Chanteneige BIO



Fruit
de saison

Menus du 17 août au 21 août

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Céleri BIO
remoulade



Sauce légumes
et pois chiche BIO



Gnocchis

Emmental râpé BIO



Tarte pommes
et rhubarbe

MARDI

Concombre
BIO à la menthe



Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Penne BIO
Valfleuri



Tome grise

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de haricots verts
BIO



Croque-Monsieur maison
Végt et s/p : croque
fromage

Salade fraîcheur BIO
(riz, maïs et tomates BIO)



Fromage blanc
aux fruits

JEUDI

Melon jaune

Saucisse blanche
Végt et s/p:
saucisse végétarienne

Petits pois BIO et pommes de
terre à la moutarde
à l'ancienne



Crème dessert chocolat
BIO



VENDREDI

Taboulé frais maison
à la menthe
(Semoule BIO)



Filet de poisson
meunière

Carottes BIO
à la crème



Bûchette lait

Fruit de saison

Menus du 24 août au 28 août

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO
Alsace



Sauté de porc Alsace
aux pousses de soja
s/p et Vég : boulettes aux
légumes

Riz BIO et brunoise
de courgettes



Yaourt vanille BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO
au fromage blanc



Tortellinis épinards
BIO



Sauce à la crème et tomate

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Melon

Fischnacka au saumon
et épinards

Salade verte BIO
et céleri râpé BIO
Alsace



Camembert BIO



Ile flottante
et sa crème anglaise
maison

JEUDI

Tomate et maïs BIO



Wings de poulet
Végt : filet meunière

Purée crecy BIO
à la crème fraîche



Yaourt
« Ferme Adam »

VENDREDI

Rosette
Végt et s/p : oeuf dur

Emincé de boeuf
«Val d'Argent»
Végt: Omelette ratatouille

Pommes de terre rôties au
paprika

St moret BIO



Fruit de saison BIO



Menus du 31 août au 4 septembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de radis
et maïs BIO

Bio

Sauté végétal
sauce aux petits légumes

Semoule BIO aux raisins

Bio

St Paulin

Compote de fruits BIO

Bio

MARDI

Tomate BIO
vinaigrette

Bio

Filet de poisson lieu
sauce crème et sa
brunoise de courgettes
au curcuma

Purée nature

Yaourt BIO à la fraise

Bio

MERCREDI

Oeuf dur
sauce cocktail

Filet de poulet pané
Végt : pané du fromager

Chou-fleur BIO
et pommes de terre

Bio

Brie BIO (Vosges)

Bio

Fruit de saison

JEUDI

MENU DE RENTREE

Salade verte BIO Alsace

Bio

Lasagne de boeuf
maison BIO
(à base de viande boeuf
hachée BIO)
Végt : lasagne de légumes

Bio

Muffin au chocolat

VENDREDI

Salade de chou blanc BIO
au curcuma Alsace

Rougail
saucisses (Alsace)
Végt et s/p: rougail
Rougail émincé végétal

Bio

Riz Thaï

Carré frais BIO

Bio

Fruit de saison

Menus du 07 septembre au 11 septembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Celeri rave Alsace BIO



Omelette

Lentilles et ses
petits légumes BIO



Fromage blanc
aux fruits

MARDI

Carottes râpées à
l'orange BIO



Hachis parmentier
Végt : parmentier tomate et
pois chiche

Purée nature

Vache qui rit BIO



Tarte
flan pâtissier

MERCREDI

Salade fraîcheur
avec tomates BIO



Pizza tomate maison
et mozzarella Cosset

Salade verte BIO



Fruit de saison

JEUDI

Taboulé frais fait maison
à la menthe
(semoule BIO)



Filet de poisson pané

Duo de haricots verts

Sauce Bibeleskas
Fromage blanc de la
«Ferme Adam»

Yaourt aromatisé BIO



VENDREDI

Macédoine
mayonnaise

Sauté de dinde au romarin
Végt : filet poisson

Penne BIO
de Valfleuri



Rondelé nature BIO



Fruit de saison

Menus du 14 septembre au 18 septembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade panais
et carottes BIO



Raviolis aux fromages

Sauce crème
champignons

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MARDI

Betteraves BIO



Sauté de poulet sauce
normande
Végt : fricassée de poisson
saumonée

Poêlée de céréales
BIO



Croc lait BIO



Petit filou
aux fruits

MERCREDI

Concombre BIO
à la menthe fraîche



Schiffala
du «Val d'Argent»
Végt et s/p: crêpe
fromage

Petits pois BIO et sa fondue
de poireaux



Tiramusi à la pêche
maison
«Biscuit Albisser»

JEUDI

Salade d'endives aux
pommes et graines de
courges torrifiées et sa
vinaigrette à la betterave

Filet de poisson
sauce à l'oseille

Carottes BIO et pommes de
terre et son bouillon crémé



Yaourt BIO



VENDREDI

Chou bicolore
Alsace BIO



Blanquette de veau
à l'ancienne
Végt : émincé végétal

Torsades
Valfleuri

St Paulin BIO



Fruit
de saison

Menus du 21 septembre au 25 septembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de pommes de terre
et maïs BIO



Filet de poisson
meunière

Purée crécy BIO



Petit louis coque

Fruit de saison

MARDI

Tomate et concombre
BIO



Boulettes de boeuf
Végt : boulettes végétales

Semoule BIO et ses
petits légumes



Fromage à tartiner
« Ferme Adam »

Yaourt fruit mixé
« Ferme Adam »

MERCREDI

MENU VEGETARIEN

Salade grecque
à la féta

Galette de tortillas de blé et
son chili de pois chiche BIO



Salade verte BIO



Fromage râpé BIO



Chausson
aux pommes

JEUDI

Céleri rave
BIO



Cassoulet saucisse de
Toulouse
Végt et s/p : saucisse
végétarienne

Haricots coco à la
tomate

Yaourt au citron
BIO



VENDREDI

Salade de radis, maïs
et dés d'emmental

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz BIO



Fruit de saison BIO



Menus du 28 septembre au 2 octobre

Bon appétit

LUNDI

Chou rouge BIO
au vinaigre de cidre

Bio

Sauté de porc Alsace
à l'ananas
Végt et s/p: omelette
provençale

Coquillettes BIO de chez
Valfleuri

Bio

Coulommiers

Fruit de saison

MARDI

Concombre BIO
vinaigrette

Bio

Filet de lieu sauce aux 3
poivrons

Riz BIO
à la provençale

Bio

Flan chocolat
« Ferme Adam »

MERCREDI

Tomate BIO
vinaigrette

Bio

Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Courgettes et pommes
de terre

Boursin ail
et fines herbes

Compote de fruit
BIO

Bio

JEUDI

SEMAINE DU GOUT

Jus de pomme BIO
(100% pur jus)

Bio

Tajine de poulet aux légumes
et olives
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO
aux raisins

Bio

Emmental

Cake banane
chocolat maison

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles aux petits
légumes

Steak du fromager BIO

Bio

Haricots verts BIO
à la crème

Bio

Fruit de saison

Menus du 5 octobre au 09 octobre

Bon appétit

LUNDI

Salade de lentilles BIO
et ses légumes BIO



Boulettes d'agneau
Végt : Boulettes végétales

Pommes de terre et
courgettes rôties
au paprika

Camembert BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO



Egrené de pois chiche BIO
aux légumes et sa sauce à la
tomate



Torsades de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Liégeois vanille

MERCREDI

Pâté en croûte
s/p et végétal: oeuf dur
mayonnaise

Filet de rôti dinde
moutarde à l'ancienne
Végt : filet de poisson

Gnocchis

Carré frais BIO



Fruit de saison BIO



JEUDI

Salade verte BIO



Lasagne de truite saumonée
et lieu aux petits légumes
(Fait maison)

Yaourt BIO



VENDREDI

Chou blanc BIO au curry



Escalope de poulet façon
viennoise
Végt : filet de poisson pané

Purée de potiron BIO à la
crème fraîche



Crêpe au chocolat

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de pommes de terre
et ses petits légumes

Crispi Dor au fromage

Petits pois et carottes
BIO

Bio

Fruit de saison
BIO

Bio

MARDI

Salade chou rouge BIO
d'Alsace aux pommes au
vinaigre de cidre

Bio

Filet de poisson sauce
à la crème safranée

Penne BIO

Bio

Yaourt myrtilles
BIO

Bio

MERCREDI

Betteraves BIO

Bio

1/2 pain Kébab
Emincé de volaille aux épices
Végt : émincé végétal blé et
carottes

Crudités BIO

Bio

Sauce Bibeleskas
Ferme Adam

Fruit de saison

JEUDI

Salade coleslaw
Alsace

Bio

Tomate farcie sauce
provençale
Végt : tomate farcie
végétarienne

Blé BIO et sa brunoise
de légumes au beurre

Bio

Brie BIO

Bio

Tarte flan pâtissier

VENDREDI

Salade de radis, maïs et
concombre et sa vinaigrette
à la betterave

Sauté de porc Alsace au curry
s/p et végét:

Quenelle brochet au curry

Semoule BIO à la cannelle

Bio

Tome noire

Yaourt fraises
BIO

Bio