

Menus du 20 juin au 24 juin

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO
au citron



Sauté de poulet
Végt : boulettes aux légumes

Pommes de terre vapeur

Croc lait Bio



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte BIO



Tortellinis au fromage

Sauce crème de tomate

Fromage râpé BIO



Crème dessert caramel

MERCREDI

Melon charentais

Blanquette de dinde
Végt : blanquette de poisson

Riz BIO
Légumes à la provençale



Mille feuille

JEUDI

Concombre vinaigrette

Emincé de porc Alsace
au paprika
Végt et s/porc : Steak de
légumes et soja

Gnocchis et sa brunoise de
courgettes au beurre

Coulommiers BIO



Yaourt BIO



VENDREDI

Salade piémontaise

Filet de poisson pané

Chou-fleur et brocoli BIO
et sa sauce au beurre blanc



Fruit de saison BIO



Menus du 27 juin au 2 juillet

Bon appétit

LUNDI

Rosette
s/porc : oeuf dur

Spicy de poulet
Végt : aiguillette de blé

Lentille BIO
et ses petits légumes

Bio

Yaourt fraises BIO

Bio

MARDI

MENU VEGETARIEN

Courgette en salade
et sa vinaigrette
au fromage blanc

Saucisse végétarienne

Carottes BIO
et pommes de terre à la
crème

Bio

Camembert BIO

Bio

Fruit de saison

MERCREDI

MENU VEGETARIEN

Tomate BIO
vinaigrette

Bio

Fricassée de poisson
aux légumes de saison

Purée de potiron
à la crème fraîche

Gouda BIO

Bio

Tarte pomme
et rhubarbe

JEUDI

Melon jaune

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz pilaf BIO

Bio

Yaourt
à la vanille Bourbon
BIO

Bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
au citron

Torsades bolognaise
(Egrené de boeuf BIO)
Végt : Sauce aux légumes

Bio

Torsades
de chez Valfleuri

Fromage râpé BIO

Bio

Fruit de saison

Menus du 4 juillet au 8 juillet

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Filet de poisson à l'oseille

Poêlée de céréales (riz et semoule BIO)



Tome noire

Yaourt myrtilles de la ferme Adam

MARDI

Taboulé frais maison à la menthe (semoule BIO)



Saucisse grillée au comté
Végt et s/p : saucisse végétarienne

Crudités variées BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Salade verte BIO



Lasagne de boeuf maison
Végt: lasagne de légumes et soja

Crème dessert vanille BIO



JEUDI

Chou chinois et maïs BIO



Emincé de dinde à la chinoise
Végt: fricassée de poissons

Riz cantonnais

Vache qui rit BIO



Tarte au chocolat

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO au fromage blanc



Pané de blé fromage et épinard

Carottes et courgettes BIO et pommes de terre à la crème



Fruit de saison

Menus du 11 juillet au 15 juillet

Bon appétit

LUNDI

Pâté en croûte
s/porc : tomate mozzarella

Escalope de poulet
façon viennoise
Végt: Pané du fromager

Petits pois
BIO



Fruit de saison
BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO
à la menthe



Sauce aux petites légumes et
égrené de pois chiche BIO



Tortis 3 couleurs

Fromage râpé et
mozzarella

Crêpe au chocolat

MERCREDI

Tortillas de maïs

Chili con carné
Haché de boeuf BIO
Végt: chili végétal

Riz BIO



Sauce Bibeleskas
de la Ferme Adam
(pour les tortillas)

Fruit de saison

JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI

Salade de coquillettes BIO
et ses petits légumes
de saison



Filet de poisson
meunière

Ecrasé de carottes BIO
à la crème



Brie BIO



Yaourt églantine
de la Ferme Adam

Menus du 18 juillet au 22 juillet

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte BIO



Lasagne de légumes
frais maison
(à base de légumes frais BIO)



Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées BIO



Emincé de volaille au
curry et ananas
Végt: filet de poisson

Purée BIO



Boursin ail et fines herbes

Petit filou aux fruits

MERCREDI

Tomates BIO
mozzarella et basilic

Jambon blanc
Végt et s/p : Surimi

Salade verte
Salade de riz BIO



Coulommiers BIO



Beignet à la pomme

JEUDI

Salade de haricots
verts BIO eu fromage blanc



Fricassée de truite
saumonée et poisson blanc

Courgettes BIO
et pommes de terre
au romarin



Fruit de saison

VENDREDI

Méli-mélo de salades

Steak haché de boeuf
Végt: galopin de saumon

Penne BIO de
chez Valfleuri



Rondelé nature BIO



Flan fermier chocolat
Ferme Adam

Menus du 25 juillet au 29 juillet

Bon appétit

LUNDI

Concombre BIO

Filet de poisson pané

Petits pois BIO
et pommes de terre



Ortolan BIO



Tarte flan
pâtissier

MARDI

Pastèque

Sauté de porc Alsace
Végt et s/p: Steak de
soja

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri



Fruit de saison BIO



MERCREDI

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

JEUDI

Betteraves BIO



Colombo de poulet
Végt : omelette
ratatouille

Semoule de blé
aux raisins

Chanteneige BIO



Fruit de saison

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade fraîcheur
(tomate, concombre, radis et
maïs)

Pané du fromager BIO



Chou-fleur BIO
et pommes de terre
à la crème



Velouté Fruix

Menus du 1 août au 5 août

Bon appétit

LUNDI

Melon

Emincé de dinde
au paprika
Végt : Boulettes
sarrasin

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri

Bio

Kiri BIO

Bio

Fruit de saison

MARDI

Tomates BIO
et salade verte

Bio

Hachis parmentier maison
Végt : parmentier
poisson

Purée BIO

Bio

Chocolat liégeois

MERCREDI

Salade de pommes de terre
et dès de mimolette

Filet de poisson
meunière

Courgettes BIO
au paprika

Bio

Munster BIO

Bio

Donut's

JEUDI

Macédoine
mayonnaise

Rougail saucisses
s/porc et végt : rougail
poisson

Riz BIO pilaf au beurre

Bio

Mini cabrette

Fruit de saison BIO

Bio

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO

Bio

Raviolis épinards
BIO

Bio

Sauce à la tomate

Emmental râpé BIO

Bio

Fromage blanc
Ferme Adam

Menus du 8 août au 12 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

Salade verte BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak soja

Spaghettis BIO
Valfleuri



Tarte aux pommes

JEUDI

Melon

Saucisse grillée au morbier
s/p et veegt : saucisse
végétarienne

Salade verte BIO



Salade de pomme de terre

Fromage à tartiner
à l'ail des ours
Ferme Adam

Mousse chocolat BIO



VENDREDI

Panais râpé BIO



Sauté de dinde moutarde
à l'ancienne
Végt : steak boulgour

Semoule BIO au curcuma et
sa brunoise de légumes



Mimolette

Fruit de saison

Menus du 16 août au 20 août

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

Betteraves BIO



Spicy de poulet
Végt : aiguillette blé

Purée crécy BIO à la crème
fraîche



Petit suisse nature

MERCREDI

Salade verte

Emincé de volaille
Végt : filet poisson

Riz BIO à la courgette et
romarin frais



St Nectaire

Compote
de pomme BIO



JEUDI

MENU VEGETARIEN

Carottes BIO et panais
au citron



Raviolis 3 couleurs au
fromage

Sauce à la crème

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

VENDREDI

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

BUFFET FROID

Menus du 22 août au 26 août

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Céleri BIO
remoulade



Sauce légumes
et pois chiche BIO



Gnocchis

Emental râpé BIO



Tarte pommes et rhubarbe

MARDI

Salade de 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



Pavé 1/2 sel

Crème dessert chocolat
BIO



VENDREDI

Taboulé frais maison
à la menthe
(Semoule BIO)



Filet de poisson
meunière

Carottes BIO à la crème



Cancoillote nature BIO



Fruit de saison

Menus du 29 août au 2 septembre

Bon appétit

LUNDI

Oeuf dur BIO
sauce cocktail



Filet de poulet pané
Végt : pané du fromager

Chou-fleur BIO
et pommes de terre

Brie BIO (Vosges)



Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées
BIO d'Alsace



Rougail
saucisses (Alsace)
Végt et s/p: rougail de
poisson

Riz Thai

Buchette lait

Yaourt BIO à la fraise



MERCREDI

Tomate BIO
vinaigrette



Filet de poisson sauce
bisque de homard

Purée de céleri à la
crème fraîche

Carré frais BIO



Fruit de saison

JEUDI

MENU DE RENTREE

Salade verte BIO Alsace



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



Tiramisu à la pêche
fait maison
Biscuit Albisser

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de radis
et maïs BIO



Sauté végétal
sauce aux petits légumes

Semoule BIO aux raisins



St Paulin

Compote de fruits

Menus du 5 septembre au 9 septembre

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO
Alsace



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

Riz BIO
carottes et courgettes



Yaourt aux myrtilles
Ferme Adam

MARDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Tortellinis épinards BIO



Sauce à la crème et
tomate

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Melon

Fleischnacka Alsace
Végét : Fischnacka au saumon
et épinard

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
Végét : filet meunière

Coquillettes BIO
Valfleuri



Yaourt fruit

VENDREDI

Rosette
Végét et s/p : oeuf dur

Sauté de boeuf
«Val d'Argent»
Végét: Omelette ratatouille

Pommes de terre rôties au
paprika

Coulommiers BIO



Fruit de saison BIO



Menus du 12 septembre au 16 septembre

Bon appétit

LUNDI

Celeri rave Alsace BIO



Saucisse fumée Alsace
Végt et s/p: Crispi Dor
au fromage

Lentilles BIO



Tarte
au flan pâtissier

MARDI

Carottes râpées à
l'orange BIO



Hachis parmentier
Végt : parmentier tomate et
pois chiche

Purée nature

Vache qui rit BIO



Fromage blanc
aux fruits

MERCREDI

MENU VEGETARIEN

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 et
Bibeleskas

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 19 septembre au 23 septembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade panais
et carottes BIO



Raviolis aux fromages

Sauce crème
champignons

Emmental râpé BIO



Petit filou aux fruits

MARDI

Beterraves BIO



Sauté de poulet sauce
normande
Végt : fricassée de truite
saumonée

Poêlée de céréales

Croc lait BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Concombre BIO à la menthe
fraîche



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

Petits pois BIO et sa fondue
de poireaux



Tarte au chocolat

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



Carré Ligeil

Yaourt BIO



VENDREDI

Chou bicolore Alsace BIO



Blanquette de veau à
l'ancienne
Végt : blanquette de
poisson

Torsades
Valfleuri

St Paulin BIO



Fruit de saison

Menus du 26 septembre au 30 septembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de pommes de terre
et maïs BIO



Filet de poisson
meunière

Carottes BIO à la crème



Petit louis coque

Fruit de saison

MARDI

Meli mélo de salade BIO



Steak haché de boeuf
Végt : Galette de quinoa

Semoule BIO et ses
petits légumes



Fromage à tartiner
Ferme Adam

Yaourt à l'églantine
Ferme Adam

MERCREDI

Tomate et concombre
BIO



Cassoulet saucisse de
Toulouse
Végt et s/p : Galopin
saumon

Haricots coco à la
tomate

Brie BIO



Chausson
aux pommes

JEUDI

Salade grecque à la féta

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz BIO



Fromage blanc
à la vanille bourbon BIO



VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Radis

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



Salade verte BIO



Fromage râpé BIO



Fruit de saison

Menus du 3 octobre au 7 octobre

Bon appétit

LUNDI

Concombre BIO
vinaigrette



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

Coquillettes BIO de chez
Valfleuri



Coulommiers

Fruit de saison

MARDI

Salade de haricots verts BIO
Bibeleskas



Fricassée de truite saumonée
et filet de lieu

Riz BIO
à la provençale



Yaourt fraise rhubarbe
ferme Adam

MERCREDI

Tomate BIO
vinaigrette



Rôti de boeuf
Végt : galette de quinoa

Courgettes et pomme
de terre

Boursin ail
et fines herbes

Compote de fruit
BIO



JEUDI

SEMAINE DU GOUT

Jus de pomme BIO
(100% pur jus)



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

Semoule BIO
aux raisins



Comté affiné 6 mois

Cake banane
chocolat maison

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perle aux petits
légumes

Steak du fromager BIO



Chou-fleur BIO
à la crème et emmental



Fruit de saison

Menus du 10 octobre au 14 octobre

Bon appétit

LUNDI

Salade de lentilles BIO
et ses légumes BIO



Boulettes de boeuf
Végt : Boulettes de soja et
légumes

Pommes de terre rôtie
au paprika

Brebicrème

Fruit de saison BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO



Sauté végétal (blé et pois
chiche) et sa sauce à la
tomate

Serpentini de chez
«Valfleuri»

St Paulin BIO



Liégeois vanille

MERCREDI

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

Filet de rôti dinde
moutarde à l'ancienne
Végt : galopin saumon

Gnocchis

Carré frais BIO



Fruit de saison BIO



JEUDI

Salade verte BIO



Lasagne de poissons aux
petits légumes
Fait maison

Yaourt BIO



VENDREDI

Betteraves BIO



Escalope de poulet façon
viennoise
Végt : filet de poisson pané

Purée de potiron à la
crème fraîche

Vache qui rit BIO



Crêpe au chocolat

Menus du 17 octobre au 21 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 et son
vinaigre de cidre

Bio

Filet de poisson sauce
à la crème safranée

Penne BIO

Bio

Tartare nature

Yaourt myrtilles
Ferme Adam

MERCREDI

Salade coleslaw Alsace
BIO

Bio

Tomate farcie sauce
provençale
Végt : boulettes blé et soja

Blé et sa brunoise
de légumes au beurre

Brie BIO (Vosges)

Bio

Tarte au chocolat

JEUDI

Terrine de légumes et son
coulis de tomate

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

VENDREDI

Salade de radis, maïs et
concombre et sa vinaigrette
au chou rouge

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

Sauté de poisson au curry

Semoule BIO à la cannelle

Bio

Tome noire

Fromage blanc à la vanille
bourbon BIO

Bio