

Menus du 19 juin au 23 juin

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO
au citron



Boulettes d'agneau
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

Emincé de porc Alsace
au paprika
Végt et s/p : steak de légumes
et blé

Riz BIO
Légumes à la provençale



Coulommiers BIO



Mille-feuille

JEUDI

Concombre BIO
vinaigrette



Blanquette de dinde
Végt : Blanquette de poisson

Gnocchis et sa brunoise
de légumes

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 26 juin au 30 juin

Bon appétit

LUNDI

Rosette
s/porc : oeuf dur

Filet de poulet pané
Végt : aiguillette de blé

Lentilles BIO
et ses petits légumes



Yaourt fraises BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Courgette en salade
et sa vinaigrette
au fromage blanc

Saucisse végétarienne

Carottes BIO
et pommes de terre
à la crème



Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Melon jaune

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz pilaf BIO



Yaourt
à la vanille Bourbon
BIO



JEUDI

Tomate BIO
vinaigrette



Brandade de poisson
à la crème fraîche

Purée

Gouda BIO



Tarte pomme
et rhubarbe

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
au citron

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



Torsades
de chez Valfleuri

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

Menus du 3 juillet au 7 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

Salade verte BIO



Hachis parmentier
(viande de boeuf BIO)



Végt: hachis de pois chiche
et légumes

Purée de pomme de terre

Fruit de saison

MERCREDI

Taboulé frais maison à la
menthe
(semoule BIO)



Chipolatas
s/p: omelette

Carottes BIO
à la crème

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

Courgettes BIO et pommes
de terre au paprika



Fruit de saison

Menus du 10 juillet au 14 juillet

Bon appétit

LUNDI

Salade de coquillettes BIO
et ses petits légumes
de saison



Escalope de poulet
façon viennoise
Végt: Pané du fromager

Petits pois
BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO
à la menthe



Sauce aux petites légumes et
égrené de pois chiche BIO



Tortis 3 couleurs
de chez Valfleuri

Fromage râpé et
mozzarella

Crêpe au chocolat

MERCREDI

Salade verte

Chili con carné
Haché de boeuf BIO
Végt: chili végétal



Riz BIO



Sauce Bibeleskas
de la Ferme Adam

Flan caramel
de la Ferme Adam

JEUDI

Pâté en croûte
s/porc : oeuf dur

Filet de poisson
meunière

Courgettes BIO à la crème
et pomme de terre



Brie BIO



Fruit de saison

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 17 juillet au 21 juillet

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



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



Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées BIO



Steak haché de boeuf
Végt: steak végétal et
légumes

Purée

Boursin ail et fines herbes

Yaourt brassé à la fraise
BIO



MERCREDI

Tomates BIO
mozzarella et basilic

Jambon de poulet
Végt et s/p : Surimi

Salade verte BIO
Salade de pomme de terre



Coulommiers BIO



Beignet
à la pomme

JEUDI

Radis BIO et sa sauce
Bibeleskas



Fricassée de truite
saumonée et poisson blanc

Riz BIO
aux petits légumes



Fruit de saison

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Penne BIO de
chez Valfleuri



Rondelé nature BIO



Flan fermier chocolat
Ferme Adam

Menus du 24 juillet au 28 juillet

Bon appétit

LUNDI

Concombre et maïs
BIO



Filet de poisson pané

Petits pois BIO
et pommes de terre



Tarte flan
pâtissier

MARDI

Pastèque

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

Spaghettis 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 31 juillet au 4 août

Bon appétit

LUNDI

Melon

Emincé de dinde
au paprika
Végt : Boulettes
sarrasin

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri



Kiri BIO



Fruit de saison

MARDI

Tomates BIO
et salade verte



Hachis parmentier maison
Végt : parmentier
poisson

Purée BIO



Chocolat liégeois

MERCREDI

Salade de pommes de terre
et dès de mimolette

Filet de poisson
meunière

Courgettes BIO
au paprika



Munster BIO



Donut's

JEUDI

Macédoine
mayonnaise

Rougail saucisses
s/porc et végt : rougail sauté
végétal

Riz BIO pilaf au beurre



Mini cabrette

Fruit de saison BIO



VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO



Raviolis épinards
BIO



Sauce à la tomate

Emmental râpé BIO



Fromage blanc
Ferme Adam

Menus du 7 août au 11 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 végétal

Spaghettis BIO
Valfleuri



Tarte aux pommes

JEUDI

Melon

Saucisse grillée au morbier
s/p et veqt : 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 14 août au 18 août

Bon appétit

LUNDI

Betteraves BIO



Spicy de poulet
Végt : aiguillette blé

Purée crécy BIO
à la crème fraîche



Petit suisse
nature

MARDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

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 21 août au 25 août

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Céleri BIO
remoulade



Sauce légumes
et pois chiche BIO



Gnocchis

Emental 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



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



Cancoillotte nature
BIO



Fruit de saison

Menus du 28 août au 1 septembre

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO
Alsace



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



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
Vég : filet meunière

Coquillettes BIO
Valfleuri



Yaourt fruit

VENDREDI

Rosette
Vég et s/p : oeuf dur

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

Pommes de terre rôties au
paprika

Coulommiers BIO



Fruit de saison BIO



Menus du 4 septembre au 8 septembre

Bon appétit

LUNDI

Tomate BIO
vinaigrette



Brandade de poisson
à la crème

Purée nature

Carré frais BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade de chou blanc
BIO
au curcuma Alsace



Rougail
saucisses (Alsace)
Végt et s/p: rougail
légumes et pois chiche

Riz Thai

Yaourt BIO à la fraise



MERCREDI

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

JEUDI

MENU DE RENTREE

Salade verte BIO Alsace



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



Muffin au chocolat

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 11 septembre au 15 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 18 septembre au 22 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
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



Carré Ligueil

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 25 septembre au 29 septembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de pommes de terre
et maïs BIO



Filet de poisson
meunière

Purée crecy 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

Radis

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

Fromage blanc
à la vanille bourbon BIO



VENDREDI

Salade grecque
à la féta

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz BIO



Brie BIO



Fruit de saison

Menus du 2 octobre au 6 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



Flan chocolat
ferme Adam

MERCREDI

Tomate BIO
vinaigrette



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

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



Fruit de saison

Menus du 9 octobre au 13 octobre

Bon appétit

LUNDI

Salade de lentilles BIO
et ses légumes BIO



Boulettes de boeuf
Végt : Boulettes végétales

Pommes de terre rôti
au paprika

Brebicrème

Fruit de saison BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO



Sauté végétal aux légumes
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 16 octobre au 20 octobre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de pommes de terre
et ses petits légumes

Crispi Dor au fromage

Petits pois et carottes
BIO



Fruit de saison
BIO



MARDI

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



Filet de poisson sauce
à la crème safranée

Penne BIO



Tartare nature

Yaourt myrtilles
Ferme Adam

MERCREDI

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



Sauce Bibeleskas
Ferme Adam

Fruit de saison

JEUDI

Salade coleslaw
Alsace



Tomate farcie sauce
provençale
Végt : tomate farcie
végétarienne

Blé et sa brunoise
de légumes au beurre

Brie BIO



Tarte au chocolat

VENDREDI

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

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

Quenelle brochet au curry

Semoule BIO à la cannelle



Tome noire

Fromage blanc à la vanille
bourbon BIO

