

# 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  
Vég : filet meunière

Purée cressy BIO  
à la crème fraîche



Yaourt  
« Ferme Adam »

## VENDREDI

Rosette  
Vég et s/p : oeuf dur

Emincé de boeuf  
« Val d'Argent »  
Vég : 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



Sauté végétal  
sauce aux petits légumes

Semoule BIO aux raisins



St Paulin

Compote de fruits BIO



## MARDI

Tomate BIO  
vinaigrette



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

Purée nature

Yaourt BIO à la fraise



## MERCREDI

Oeuf dur  
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

Salade de chou blanc BIO  
au curcuma Alsace

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



Riz Thaï

Carré frais 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