

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

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

Beterraves 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 fêta

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 végt: 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