

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Salade de maïs Saucisse blanche * Pommes de terre rissolées Fromage blanc sucré Fruit de saison	Radis roses à la croque au sel Chili aux haricots rouges Riz Fromage frais Crème dessert chocolat	Salade verte Steak haché de boeuf VBF sauce brune Purée de carottes Mimolette Compote pomme banane maison	Férié	Pont de l'Ascension

REPAS LOCAL				
lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Taboulé Filet de poisson meunière Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison	Concombre vinaigrette Jambon sauce dijonnaise * Purée de pommes de terre Tomme de la Vezouze Flan vanille	Tomates vinaigrette Sauté de boeuf sauce aux oignons Boulgour Brocolis Saint Paulin Donuts	Carottes râpées vinaigrette Tarte aux asperges d'Alsace Batavia Carré de l'Est Compote pomme fraise maison et madeleine de Commercy	Betteraves rouges vinaigrette Spaghettis bolognaise VBF Emmental râpé Banane

Safari en Afrique				
lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
Férié	Tomates cerises Tarte aux trois fromages Haricots verts Fromage fondu Crème praliné	Macédoine mayonnaise Filet de colin à l'indienne Pommes de terre Gouda Fruit de saison	Salade de carottes à la marocaine Yassa de poulet (citron , oignons et moutarde) Riz Yaourt à la banane Tarte au lait d'Afrique du Sud	Concombre à la crème Rôti de boeuf VBF sauce aux échalotes Macaronis Brie Fruit de saison

REPAS LOCAL				
lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Radis roses et beurre Beaufilet de colin sauce citronnée Blé Haricots verts Le Bon Lorrain Crème dessert caramel	Feuille de chêne vinaigrette From'chaud Pommes de terre Fromage blanc sucré Fraises d'Alsace	Salade de tomates au vinaigre balsamique Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule Légumes couscous Fromage frais Tarte abricots	Cake tomate, brebis, basilic Sauté de porc sauce charcutière * Farrelles à l'épeautre Ratatouille Maasdam Banane	Céleri rémoulade Emincé de boeuf sauce aux champignons Purée de brocolis Camembert royal Compote pomme framboise maison

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, céleri, navets.
- Pommes, poire, fraises, kiwi, ananas, cerise, rhubarbe, nectarines, orange, framboise.



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Pastèque	Salade de tomates au basilic	Thon mayonnaise	Salade verte	Concombre sauce fromage blanc
Filet de poisson pané et citron	Blanquette de poulet	Sauté de porc sauce au curry *	Parmentier de lentilles corail	Estouffade de boeuf à la provençale
Pommes de terre	Riz	Boullgour		Tortis
Carottes	Epinards	Chou fleur		Courgettes
Emmental	Fromage fondu	Mimolette	Royal crémeux	Yaourt à la fraise
Mousse au chocolat	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Compote poire pêche maison	Fruit de saison

REPAS SUPPORTER EURO 2021

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Salade de haricots verts	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Salade de tomates huile d'olive
Couscous aux falafels	Hamburger	Pilons de poulet rôti	Filet de colin lieu sauce Nantua	Emincé de boeuf à l'ancienne
Semoule	Potatoes	Farfalles		Riz
Légumes couscous			Purée de céleri	
Brie	Cheddar	Fromage frais	Yaourt sucré	Tomme aux fleurs de sureau
Nappé caramel	Banane sauce chocolat	Compote poire vanillée maison	Cake chocolat	Fruit de saison

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Pastèque	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de radis et maïs vinaigrette citronnée	Salade de tomates mozzarella	Salade verte
Filet de poisson meunière	Jambon blanc *	Sauté de boeuf au paprika	Quenelles béchamel	Lasagne bolognaise VBF
	Coquillettes	Flageolets	Blé	
Gratin de pommes de terre et courgettes		Haricots verts	Carottes	
Edam	Emmental râpé	Tomme blanche	Carré de l'Est	Fromage blanc sucré
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Tarte aux cerises	Fruit de saison

VOILA L'ETE ! REPAS A PICORER

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Salade de petits pois et dés de brebis	Melon	Concombre vinaigrette	Tomates cerises	Cake surimi, carotte, emmental
Poulet basquaise	Omelette	Gratin de poisson au curry	Chipolatas *	Rôti de boeuf VBF sauce barbecue
Semoule	Riz	Blé	Pommes de terre sautées	Farfalles
	Epinards			Courgettes
Fromage fondu	Petit suisse sucré	Tomme Grise	Mimolette	Camembert royal
Flan au chocolat	Fruit de saison	Compote de poire maison	Smoothie fraises et cookie au chocolat	Cerises

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Pastèque	Betteraves rouges vinaigrette			
Beaufilet de merlu sauce crémeuse	Croustillant aux fromages			
Pommes de terre				
	Purée de carottes			
Fromage frais				
Flan vanille	Yaourt sucré			
	Muffin aux pépites de chocolat			

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
- Cerise, poire, bananes, rhubarbe, fraise, framboise, pêches, nectarines, abricot.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile →



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances *oudérivés* pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.