



LÉGENDE

-  Elu par les enfants
  -  Nouveau
  -  Bio régional
  -  Régional
  -  \* Contient du porc
- Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

C'EST LA RENTRÉE !

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Betteraves rouges vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	<b>Concombre</b> à la crème	Tomates cerise	Pastèque
Poisson pané et citron	Poulet basquaise	<b>Porc</b> à la dijonnaise *	Spaghettis bolognaise VBF	<b>Sauté de bœuf</b> à l'ancienne
Purée de pommes de terre	Riz	Semoule		Pommes de terre
<b>Yaourt à la figue</b>	Ratatouille	Fromage fondu	<b>Emmental râpé</b>	<b>Caponata (aubergines, tomates, oignons, olives)</b>
Fruit de saison	Tomme blanche	Fruit de saison	Compote <b>mirabelle</b> maison et cookies au chocolat	<b>Carré de l'Est</b>
	<b>Crème dessert caramel</b>			Liégeois vanille

MENU LOCAL

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Taboulé oriental	Macédoine mayonnaise	Melon	Salade de <b>tomates</b>	Radis à la croque au sel
Croq'Soja tomate basilic sauce tomate	<b>Chipolata *</b>	Riz à la reine	<b>Émincé de bœuf</b> à la provençale	Filet de merlu sauce citronnée
Haricots beurre	<b>Lentilles Beluga</b>		<b>Pommes de terre</b>	Coquillettes
<b>Fromage blanc sucré</b>	Fromage frais	Saint paulin	<b>Courgettes</b>	<b>Yaourt au cassis</b>
<b>Mirabelles</b> (selon disponibilité)	Salade de fruits	Flan chocolat	<b>Brie</b>	Tarte aux <b>quetsches</b>
			Compote pomme mûre maison	

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Salade verte	Salade de haricots verts composée	<b>Taboulé libanais (boulgour)</b>	<b>Concombre</b> vinaigrette au citron	<b>Tomates</b> mozzarella
Escalope viennoise	Gratin de poisson	<b>Sauté de porc</b> à l'estragon *	Blanquette de poulet	<b>Bœuf</b> façon marengo
Chou fleur et <b>pommes de terre</b> béchamel	Blé		Tortis	Pommes de terre rissolées
Fromage ail et fines herbes	Mimolette	Petits pois	<b>Carottes</b>	<b>Bargkass</b>
<b>Quetsches</b> (selon disponibilité)	<b>Crème dessert vanille</b>	Chèvre	Petit suisse sucré	Compote pomme framboise maison
		Fruit de saison	Cake au chocolat	

MENU LOCAL

lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de pâtes	<b>Laitue</b> vinaigrette	<b>Coleslaw</b>	<b>Céleri</b> rémoulade	<b>Concombre</b> façon tzatziki
Poisson meunière	<b>Tajine aux falafels</b>	Steak haché VBF sauce barbecue	Escalope de poulet à la crème	<b>Porc</b> aux pommes *
Purée de courgettes	Semoule	<b>Pommes de terre</b>	<b>Coquilles d'épeautre</b>	<b>Orge perlé</b>
<b>Yaourt à la vanille</b>	Légumes tajine	Edam	Brocolis	<b>Carottes et panais</b>
Fruit de saison	<b>Camembert royal</b>	Compote <b>pomme</b> vanille maison	Fromage frais	<b>Brique fleurie</b>
	Nappé caramel		Tarte aux <b>mirabelles</b>	<b>Poire de pays</b>

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.  
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

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





LÉGENDE

- Elu par les enfants
  - Régional
  - Nouveau
  - Contient du porc
  - Bio régional
- Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

				RDG "HAPPY TARTERIE"
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Salade verte	Salade de riz	Radis roses au beurre	Pâté de campagne *	Carottes râpées au jus d'orange
Aiguillettes de poulet à la <b>crème de fromage frais saveur alsacienne</b>	Omelette espagnole	Colin d'Alaska au lait de coco	Paupiette de veau à la tomate	Rôti de bœuf VBF sauce brune
Pommes de terre		Semoule	Souplettes	
	Petits pois		Ratatouille	Purée de pommes de terre
Tomme de la Vezouze	Coulommiers	Carré de l'Est	Tomme Monplaisir	Fromage fondu
Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Tarte poire daim

			RDG "HAPPY TARTERIE"	MENU LOCAL
lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Betteraves rouges vinaigrettes	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate	Velouté de potiron	Céleri vinaigrette
Filet de colin d'Alaska sauce aurore	Curry Thaï de pois chiches	Jambon à la moutarde à l'ancienne *	Tart'O'bolo	Daube de <b>bœuf</b>
Boulgour	Riz	Pommes de terre		Fareilles à l'épeautre
Yaourt sucré	Légumes thaï		Salade verte	Carottes
	Tomme aux fleurs de sureau	Gouda	Le Bon Lorrain	Royal crémeux
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> citron maison

MENU LOCAL		RDG "HAPPY TARTERIE"		
lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Salade de maïs	Batavia	Concombre sauce bulgare	Quiche douceur (patates douces)	Carottes râpées vinaigrette
Bouchée de boulgour-lentilles corail	Choucroute (Knack *)	Lasagne bolognaise	Dos de colin d'Alaska aux petits légumes	Émincé de veau Stroganoff
	Pommes de terre		Riz	Coquillettes
Haricots verts	Chou à choucroute			Chou fleur
Petit suisse aux fruits	Munster	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Brie
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote <b>pomme</b> poire maison	Fruit de saison	Flan vanille

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.  
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

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

