


MENU BIO				
lundi 24 avril 2017	mardi 25 avril 2017	mercredi 26 avril 2017	Jeudi 27 avril 2017	vendredi 28 avril 2017
Bouillon vermicelle	Taboulé	Mélange tendre vinaigrette huile de colza	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette huile de colza
Poisson pané	Sauté de poulet à la crème	Rôti de porc à la Normande*	Steak haché au Jus	Pâtes
Gratin de pommes de terre et de brocolis sauce béchamel	Petits pois carottes	Riz	Lentilles à la brunoise	aux dés de jambon* et à la vallote tomate
Gouda	Brie	Petits suisses + sucre	Tomme de la Vezouze	Emmental râpé
Yaourt brassé sucré	Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Crème dessert chocolat	Fruit de saison

lundi 1 mai 2017	mardi 2 mai 2017	mercredi 3 mai 2017	Jeudi 4 mai 2017	vendredi 5 mai 2017
 FÊTE DU TRAVAIL	Terrine de volaille	Salade de betteraves rouges vinaigrette huile de colza et échalotes	Concombre vinaigrette huile de colza	Tomates à l'huile d'olive
	Tarte au fromage	Jambon blanc *	Dos de colin sauce tomate	Bœuf façon Chill con carne
	Haricots verts	Coquillettes	Pommes de terre vapeur et carottes persillées	Riz
	Fromage fondu	Tomme blanche	Carré de l'est	Fromage frais ail et fines herbes
	Fruit de saison	Beignet	Yaourt brassé framboise	Pomme de pays

MENU ALLEMAND				
lundi 8 mai 2017	mardi 9 mai 2017	mercredi 10 mai 2017	Jeudi 11 mai 2017	vendredi 12 mai 2017
	Salade charcutière (cervelas)	Salade croquante	Bretzel	Nem au poulet
	Gratin d'œufs durs pommes de terre et chou fleur sauce mornay	Lasagne bolognaise	Curry Wurst (saucisse et sauce ketchup au curry)	Filet de hoki sauce citronnée
	Brie	Emmental râpé (dans le plat)	Bratkartoffel (pommes sautées)	Boullghour
	Yaourt brassé litchi	Crème dessert caramel	Quart mit Zucker (fromage blanc au sucre)	Ratatouille
			PflaumenKuchen mit Zimt (tarte aux quetsches et cannelle)	Fromage frais nature
				Fruit de saison

MENU LOCAL				
lundi 15 mai 2017	mardi 16 mai 2017	mercredi 17 mai 2017	Jeudi 18 mai 2017	vendredi 19 mai 2017
Macédoine vinaigrette huile de colza	Maïs en salade vinaigrette huile de colza	Radis à la croque au sel	Œuf dur mayonnaise	Feuille de chêne vinaigrette huile de colza et estragon
Riz	Filet de poulet sauce légère au paprika	Palette fumée sauce tomate*	Sauté de bœuf	Tarte chèvre frais, emmental à la tomate et au basilic
au colin sauce béchamel et champignons	Carottes	Semoule	Pommes de terre	Carré de l'Est
Emmental râpé	Fromage fondu	Edam	Épinards béchamel	Compote de pommes et madeleine de Liverdon
Yaourt brassé sucré	Mousse au chocolat	Pomme de pays	Fruit de saison	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés 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'APimobile

