

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi   |   |  |                           |   |
|--|---|--|---------------------------|---|
| L. 27 Avril  | Ma. 28 Avril  | Merc. 29 Avril   | J. 30 Avril               | V. 01 Mai   |
| Salade façon Niçoise (riz, oeufs, thon, olives noirs, haricots verts)<br>3-4-10-12                           | Concombres vinaigrette<br>10-12  | -  | -                         | Tomates au basilic<br>10-12   |
| Paupiette de veau<br>1-3-6   | Dahl de lentilles corail  | Boulettes de poulet sauce tomate et légumes<br>3-6-9   | Saucisse blanche<br>7     | Pâtes au thon façon bolognaise<br>1-3-4-9  |
| Courgettes à la provençale  | Riz   | Gnocchis<br>1-6-10   | Piperade et PDT           | Et fromage râpé<br>7  |
| -<br>7   | -<br>7  | Gouda BIO à la coupe  | Camembert à la coupe<br>7 | -<br>7  |
| Madeleine et compote locale pomme fraise<br>1-3-6-7-8  | Ciafoutis maison à la rhubarbe<br>1-3-7   | Fruit frais  | Banane                    | Mousse au chocolat<br>6-7   |

 Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi   |                                      |   |  |   |
|--|--------------------------------------|---|--|---|
| L. 04 Mai  | Ma. 05 Mai                           | Merc. 06 Mai  | J. 07 Mai  | V. 08 Mai   |
| Céleri râpé vinaigrette<br>10-12  | Carottes râpées vinaigrette<br>10-12 | -   | Coleslaw<br>3-10   | -<br>1-3-4-10  |
| Boulettes d'agneau<br>1-6  | Cheeseburger                         | Omelette<br>3-7                | Viande bolognaise<br>9   | Blanquette de la mer<br>1-3-4-7   |
| Semoule et légumes couscous<br>1-3-9-12  | Potatoes, sauce barbecue             | Poivrons, PDT, oignons<br>9   | Pâtes et fromage râpé<br>1-7   | Riz safrané   |
| -<br>7   | -<br>7                               | Munster LOCAL à la coupe<br>7  | -<br>7                    | Mimolette à la coupe<br>7   |
| Yaourt BIO à la fraise   | Brownies<br>1-3-8                    | Fruit frais   | Compote de pommes locale  | Petits suisses aromatisés<br>7  |
|  |                                      |   |  | ***   |

 Produit local  
environnementale

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
 MSC




 Agriculture Biologique


 Oeufs de France

 Haute valeur

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi   |                                       |                                  |  |  |
|--|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|
| L. 11 Mai  | Ma. 12 Mai                            | Merc. 13 Mai                     | J. 14 Mai  | V. 15 Mai  |
| Oeufs durs mayonnaise<br>3-10  | Radis et beurre<br>7                  | Taboulé<br>1                     | Carottes râpées vinaigrette <br>10-12 | -<br>7   |
| Sauté de poulet au romarin <br>1-2-3-4-6-7-14 | Boulettes de boeuf sauce brune<br>1-6 | Cordon bleu de volaille<br>1-6-7 | Crousti'fromage emmental<br>1-3-7  | Filet de colin sauce tomate <br>4 |
| Navets au miel et dès de carottes<br>9   | Polenta crémeuse<br>7                 | Bouquetière de légumes<br>9      | Petits pois aux oignons<br>9   | Purée de PDT<br>7  |
| Chèvre à la coupe<br>7   | -<br>7                                | -<br>7                           | -<br>7   | Camembert à la coupe<br>7  |
| -  | Tarte Alsacienne maison               | Flan vanille nappé caramel<br>7  | Compote pomme cassis allégée   | Fruit frais  |







 Haute valeur environnementale

 Volaille française

 MSC

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !**

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi  |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| L. 18 Mai   | Ma. 19 Mai  | Merc. 20 Mai  | J. 21 Mai   | V. 22 Mai   |
| Concombres aux oignons rouges et brebis vinaigrette<br>7-10  | Céleri rémoulade<br>3-10-12  | Crêpe emmental, salade verte<br>1-3-7   | -<br>10-12  | Salade vigneronne<br>1-7-10-12  |
| Tajine de poulet aux abricots et raisins secs<br>3-12        | Raviolis BIO aux légumes gratinés<br>1-7  | Escalope viennoise<br>1-3   | Sauté de dinde aux champignons<br>1-3-7  | Poisson pané<br>1-4  |
| Boulgour<br>1   | -<br>9  | Haricots verts<br>9  | Semoule<br>1  | Ratatouille Niçoise   |
| -<br>7  | -<br>7  | -<br>7               | Vache qui rit<br>7  | -<br>7  |
| Compote locale pomme cerise                                  | Bavarois maison aux fruits rouges<br>1-3-7  | Fruit frais   | Salade kiwi et mangue   | Crème dessert vanille BIO<br>7  |

 Produit local  
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
  Certification environnementale niveau 2  
  Haute valeur environnementale  
 Volaille française  
  PECHE DURABLE  
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi  |   |                                     |  |  |
|---|---|-------------------------------------|--|--|
| L. 25 Mai   | Ma. 26 Mai  | Merc. 27 Mai                        | J. 28 Mai  | V. 29 Mai  |
| Surimi mayonnaise<br>1-3-4-10                      | -<br>3-10-12  | Salade de pâtes<br>1-10-12          | Haricots verts vinaigrette<br>10-12  | -<br>10-12  |
| Lamelles de kebab veggie sauce<br>tomate <br>1-3-7 | Haut de cuisse de poulet au jus  | Estouffade de boeuf au paprika<br>1 | Harissa (recette arménienne, blé et<br>poulet)<br>1-3-7                                    | Filet de colin sauce curry<br>4-12   |
| Purée de patate douce<br>7  | Riz safrané   | Haricots beurre<br>3-9              | -<br>7   | Poêlée asiatique<br>9  |
| -<br>7  | Saint Nectaire à la coupe        | -<br>7                              | -<br>7  | Coulommiers à la coupe<br>7  |
| Mousse au chocolat maison et vermicelle<br>7  | Fromage blanc à la vanille<br>7   | Fraises                             | Ananas au sirop  | Madeleine<br>1-3-7   |

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE environnementale  Produit local  Veggie  Volaille française  MSC  Haute valeur

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

| midi   |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
| <p><b>L. 01 Juin</b></p> <p>Salade façon Niçoise (riz, oeufs, thon, olives noirs, haricots verts)<br/>3-4-10-12</p> <p>Paupiette de veau<br/>1-3-6</p> <p>Courgettes à la provençale<br/>-</p> <p>Madeleine et compote locale pomme fraise<br/>1-3-6-7-8</p> | <p><b>Ma. 02 Juin</b></p> <p>Concombres vinaigrette<br/>10-12</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz<br/>-</p> <p>Clafoutis maison à la rhubarbe<br/>1-3-7</p> | <p><b>Merc. 03 Juin</b></p> <p>Boulettes de poulet sauce tomate et légumes<br/>3-6-9</p> <p>Gnocchis<br/>1-6-10</p> <p>Gouda BIO à la coupe<br/>7</p> <p>Fruit frais</p> | <p><b>J. 04 Juin</b></p> <p>Saucisse blanche<br/>7</p> <p>Piperade et PDT<br/>Camembert à la coupe<br/>7</p> <p>Banane</p> | <p><b>V. 05 Juin</b></p> <p>Tomates au basilic<br/>10-12</p> <p>Pâtes au thon façon bolognaise<br/>1-3-4-9</p> <p>Et fromage râpé<br/>7</p> <p>Mousse au chocolat<br/>6-7</p> |

 Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi   |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
| L. 08 Juin   | Ma. 09 Juin   | Merc. 10 Juin   | J. 11 Juin   | V. 12 Juin  |
| Céleri râpé vinaigrette<br>10-12  | Salade de riz maison aux légumes et olives<br>10-12 | -   | Coleslaw<br>3-10   | -<br>1-3-4-10  |
| Boulettes de boeuf<br>1-6  | Nuggets de poulet, ketchup<br>1-9-10                | Omelette<br>3-7                | Viande bolognaise<br>9   | Blanquette de la mer<br>1-3-4-7   |
| Semoule et légumes couscous<br>1-3-9-12  | Brocolis et PDT                                     | Poivrons, PDT, oignons<br>9   | Pâtes et fromage râpé<br>1-7   | Riz safrané   |
| -<br>7   | -<br>7  | Munster LOCAL à la coupe<br>7  | -<br>7                    | Mimolette<br>7  |
| Yaourt BIO à la fraise   | Panna cotta aux fruits rouges                       | Fruit frais   | Compote de pommes locale  | Petits suisses aromatisés<br>7  |
|  |   |   |  | ***   |

 Produit local  
environnementale

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
 MSC

 Agriculture Biologique

 Oeufs de France

 Haute valeur

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

| midi   |                                       |                                  |  |  |
|--|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|
| L. 15 Juin   | Ma. 16 Juin                           | Merc. 17 Juin                    | J. 18 Juin   | V. 19 Juin   |
| Oeufs durs mayonnaise<br>3-10  | Radis et beurre<br>7                  | Taboulé<br>1                     | Carottes râpées vinaigrette <br>10-12 | -<br>7   |
| Sauté de poulet au romarin <br>1-2-3-4-6-7-14 | Boulettes de boeuf sauce brune<br>1-6 | Cordon bleu de volaille<br>1-6-7 | Crousti'fromage emmental<br>1-3-7  | Filet de colin sauce tomate <br>4 |
| Navets au miel et dès de carottes<br>9   | Polenta crémeuse<br>7                 | Bouquetière de légumes<br>9      | Petits pois aux oignons<br>9   | Purée de PDT<br>7  |
| Chèvre à la coupe<br>7   | -<br>7                                | -<br>7                           | -<br>7   | Camembert à la coupe<br>7  |
| -  | Tarte Alsacienne maison               | Flan vanille nappé caramel<br>7  | Compote pomme cassis allégée   | Fruit frais  |



Haute valeur environnementale



Volaille française



MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !