

Menu : SANS PORC 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) 3-4-10-12	Concombres vinaigrette 10-12 	-	-	Tomates au basilic 10-12
Paupiette de veau 1-3-6	Dahl de lentilles corail	Boulettes de poulet sauce tomate et légumes 3-6-9	Omelette 3-7 	Pâtes au thon façon bolognaise 1-3-4-9 
Courgettes à la provençale 	Riz	Gnocchis 1-6-10	Piperade et PDT	Et fromage râpé 7
- 7	- 7	Gouda BIO à la coupe 	Camembert à la coupe 7	- 7
Madeleine et compote locale pomme fraise 1-3-6-7-8	Clafoutis maison à la rhubarbe 1-3-7	Fruit frais	Banane	Mousse au chocolat 6-7

 Haute valeur environnementale  Oeufs de France  Agriculture Biologique

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

Menu : SANS PORC 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 10-12 	Carottes râpées vinaigrette 10-12	-	Coleslaw 3-10	- 1-3-4-10 
Boulettes d'agneau 1-6	Cheeseburger	Omelette 3-7 	Viande bolognaise 9	Blanquette de la mer 1-3-4-7
Semoule et légumes couscous 1-3-9-12	Potatoes, sauce barbecue	Poivrons, PDT, oignons 9	Pâtes et fromage râpé 1-7	Riz safrané
- 7	- 7	Munster LOCAL à la coupe 7 	- 7 	Mimolette à la coupe 7
Yaourt BIO à la fraise	Brownies 1-3-8	Fruit frais	Compote de pommes locale 	Petits suisses aromatisés 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 : SANS PORC 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 3-10	Radis et beurre 7	Taboulé 1	Carottes râpées vinaigrette  10-12	- 7
Sauté de poulet au romarin  1-2-3-4-6-7-14	Boulettes de boeuf sauce brune 1-6	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin sauce tomate  4
Navets au miel et dès de carottes 9	Polenta crémeuse 7	Bouquetière de légumes 9	Petits pois aux oignons 9	Purée de PDT 7
Chèvre à la coupe 7	- 7	- 7	- 7	Camembert à la coupe 7
-	Tarte Alsacienne maison	Flan vanille nappé caramel 7	Compote pomme cassis allégée	Fruit frais
***		***	***	***



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

Menu : SANS PORC 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 7-10 	Céleri rémoulade 3-10-12 	Crêpe emmental, salade verte 1-3-7	- 10-12	Tomates, emmental et cornichon vinaigrette 1-7-10-12
Tajine de poulet aux abricots et raisins secs 3-12 	Raviolis BIO aux légumes gratinés 1-7	Escalope viennoise 1-3	Sauté de dinde aux champignons 1-3-7 	Poisson pané 1-4 
Boulgour 1	- 9	Haricots verts 9 	Semoule 1	Ratatouille Niçoise
- 7	- 7	- 7 	Vache qui rit 7	- 7
Compote locale pomme cerise 	Bavarois maison aux fruits rouges 1-3-7	Fruit frais	Salade kiwi et mangue	Crème dessert vanille BIO 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 : SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 25 Mai	Ma. 26 Mai	Merc. 27 Mai	J. 28 Mai	V. 29 Mai
Surimi mayonnaise 1-3-4-10 	- 3-10-12	Salade de pâtes 1-10-12	Haricots verts vinaigrette 10-12	- 10-12 
Lamelles de kebab veggie sauce tomate  1-3-7	Haut de cuisse de poulet au jus 	Estouffade de boeuf au paprika 1	Harissa (recette arménienne, blé et poulet) 1-3-7	Filet de colin sauce curry 4-12
Purée de patate douce 7	Riz safrané	Haricots beurre 3-9	- 7	Poêlée asiatique 9
- 7	Saint Nectaire à la coupe 7 	- 7	- 7 	Coulommiers à la coupe 7
Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fromage blanc à la vanille 7	Fraises	Ananas au sirop	Madeleine 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 : SANS PORC 4-6A - Texture normale - Menu A

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

 Agriculture Biologique  Oeufs de France  Haute valeur environnementale

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

Menu : SANS PORC 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 10-12 	Salade de riz maison aux légumes et olives 10-12	-	Coleslaw 3-10	- 1-3-4-10 
Boulettes de boeuf 1-6	Nuggets de poulet, ketchup 1-9-10	Omelette 3-7 	Viande bolognaise 9	Blanquette de la mer 1-3-4-7
Semoule et légumes couscous 1-3-9-12	Brocolis et PDT	Poivrons, PDT, oignons 9	Pâtes et fromage râpé 1-7	Riz safrané
- 7	- 7	Munster LOCAL à la coupe 7 	- 7 	Mimolette 7
Yaourt BIO à la fraise	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit frais	Compote de pommes locale 	Petits suisses aromatisés 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 : SANS PORC 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 3-10	Radis et beurre 7	Taboulé 1	Carottes râpées vinaigrette  10-12	- 7
Sauté de poulet au romarin  1-2-3-4-6-7-14	Boulettes de boeuf sauce brune 1-6	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin sauce tomate  4
Navets au miel et dès de carottes 9	Polenta crémeuse 7	Bouquetière de légumes 9	Petits pois aux oignons 9	Purée de PDT 7
Chèvre à la coupe 7	- 7	- 7	- 7	Camembert à la coupe 7
-	Tarte Alsacienne maison	Flan vanille nappé caramel 7	Compote pomme cassis allégée	Fruit frais
***		***	***	***



Haute valeur environnementale



Volaille française



MSC

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