

Menu : SANS VIANDE 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, œufs, thon, olives noirs, haricots verts) 3-4-10-12	Concombres vinaigrette 10-12 	-	-	Tomates au basilic 10-12
Boulettes de pois chiche BIO  1	Dahl de lentilles corail	Filet de colin sauce tomate  4	Omelette  3-7	Pâtes au thon façon bolognaise  1-3-4-9
Courgettes à la provençale  7	Riz 7	Gnocchis 1-6-10	Piperade et PDT	Et fromage râpé 7
Madeleine et compote locale pomme fraise 1-3-6-7-8	Clafoutis maison à la rhubarbe 1-3-7 ***	Gouda BIO à la coupe  7	Camembert à la coupe 7	Mousse au chocolat 6-7
		Fruit frais	Banane	

 Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Veggie  MSC  Oeufs de France

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

Menu : SANS VIANDE 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 de pois chiche BIO 1 	Fish burger	Omelette 3-7 	Sauce bolognaise végétale 1-9	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
 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
 Agriculture Biologique
 Veggie
 Oeufs de France
 Haute valeur
 MSC

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




Menu : SANS VIANDE 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
Boulettes de pois chiche BIO 	Omelette 	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Filet de colin sauce tomate 
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

 Agriculture Biologique  Veggie  Oeufs de France  MSC  Haute valeur environnementale

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

Menu : SANS VIANDE 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 d'égréné végétale aux abricots et raisins secs 3-12	Raviolis BIO aux légumes gratinés 1-7	Pané blé, emmental, épinards et graines 1	Filet de colin sauce champignons 1-3-4-7-9-12	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
 PECHE DURABLE
  MSC

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

Menu : SANS VIANDE 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	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Boulettes de pois chiche BIO 1 	Harissa végétale 1-3-7-9	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 	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

 Agriculture Biologique

 MSC

 Haute valeur

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


Menu : SANS VIANDE 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 noires, haricots verts) 3-4-10-12 Boulettes de pois chiche BIO 1 Courgettes à la provençale - 7 Madeleine et compote locale pomme fraise 1-3-6-7-8	Concombres vinaigrette 10-12 Dahl de lentilles corail Riz - 7 Clafoutis maison à la rhubarbe 1-3-7 ***	- Filet de colin sauce tomate 4 Gnocchis 1-6-10 Gouda BIO à la coupe 7 Fruit frais	- Omelette 3-7 Piperade et PDT Carnembert à la coupe 7 Banane	Tomates au basilic 10-12 Pâtes au thon façon bolognaise 1-3-4-9 Et fromage râpé 7 - 7 Mousse au chocolat 6-7

 Agriculture Biologique

 Veggie

 MSC

 Oeufs de France

 Haute valeur environnementale

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





Menu : SANS VIANDE 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 pois chiche BIO 1 	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Omelette 3-7 	Sauce bolognaise végétale 1-9	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
 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
 Agriculture Biologique
 Veggie
 Oeufs de France
 Haute valeur
 environnementale
 MSC

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

Menu : SANS VIANDE 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
Boulettes de pois chiche BIO  1	Omelette  3-7	Pané blé, emmental, épinards et graines 1-7	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

 Agriculture Biologique  Veggie  Oeufs de France  MSC  Haute valeur environnementale

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