






























Les menus du 06 au 12 mai 2019





Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis-beurre     <b>Saucisse blanche</b> au jus  Gnocchis  Fondue de poireaux  <i>S/porc : Saucisse de volaille</i>     Cotentin nature     Yaourt aux fruits	Salade de betteraves rouges     Escalope de dinde  sauce marengo   <b>Riz</b> aux petits légumes     Coulommiers     Kiwi	FERIE    VICTOIRE 1945	<b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b>  <b>Salade coleslaw</b> <b>(carotte-chou blanc)</b>     <b>Nuggets de blé</b>  <b>Pommes au four</b>  <b>Ratatouille maison</b>       <b>Munster</b>     <b>Flan nappé caramel</b>  <b>Pain</b>	Pizza au fromage     Pavé de colin napolitain  Petits pois - <b>carottes</b>     Gouda     <b>Pomme</b>

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités

 Produits issus du Commerce Equitable

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal


**Bon appétit à tous !**

Les menus du 13 au 19 mai 2019





Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœufs durs vinaigrette	Salade de tomate au maïs		<b>Pain</b>	Salade de concombre
			Salade verte	à la ciboulette
∞ ∞	∞ ∞		∞ ∞	∞ ∞
Sauté de veau	Filet de poisson pané		Tomates farcies sauce tomate	Couscous ( <b>semoule</b> )
sauce printanière	Citron		<b>Macaronis</b>	au poulet
Pommes noisettes	Gratin de pomme de terre et		Emmental râpé	
Chou-fleur	courgette à l'huile d'olive		∞ ∞	∞ ∞
∞ ∞	∞ ∞		Fol épi	Vache qui rit
<b>Edam</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>		∞ ∞	∞ ∞
∞ ∞	∞ ∞		<b>Purée pomme-abricot</b>	Tarte pomme-rhubarbe
Poire	Banane		en coupelle	

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités

 Produits issus du Commerce Equitable

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal


**Bon appétit à tous !**

**Les menus du 20 au 26 mai 2019**





Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade composée (verte-tomate-maïs)</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Camembert</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p><b><u>Pomme</u></b></p>	<p>Salade de courgettes à la moutarde</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Origine viande bovine : France</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chou Romanesco</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Croq'lait</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Gâteau de riz</p>		<p style="color: #90EE90;"><b>REPAS JAUNE ET VERT</b></p> <p>Raïta de concombre</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Pommes rissolées - Duo de courgettes jaunes et vertes</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>St Paulin</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Chou à la vanille</p> <p><b><u>Pain</u></b></p>	<p>Salade de <b><u>tomates</u></b> au basilic</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Gratin de coquillettes au <b><u>jambon</u></b></p> <p><i>S/porc : à la volaille</i></p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p>Six de Savoie</p> <p style="text-align: center;">🌿 🌿</p> <p><b><u>Yaourt nature sucré</u></b></p>

 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités

 Produits issus du Commerce Equitable

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

**Bon appétit à tous !**



Les menus du 27 mai au 02 juin 2019  
SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE DU 30 MAI AU 05 JUIN



Les ingrédients notés en vert sont issus de l'Agriculture biologique



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>pâtes papillons</b>	Jus d'ananas			
~ ~	~ ~			
<u>Emincé de poulet</u>	Quiche au jambon		<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
sauce milanaise	<i>S/porc : Quiche au fromage</i>			
<b>Courgettes fraîches</b> 🍆	Salade de concombre au maïs 🍌		<b>JEUDI DE</b>	<b>PONT DE</b>
et <b>carottes fraîches</b>	~ ~			
~ ~	Fromage blanc sucré		<b>L'ASCENSION</b>	<b>L'ASCENSION</b>
Chèvre tine	~ ~			
~ ~	<b>Banane</b> 🍌			
Petits-suisse fruités				

🍌 Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

**Bon appétit à tous !**