

# Menus du 15 avril au 24 mai 2024



**Semaine 16** Du 15 au 19 avril  
**Semaine 17** Du 22 au 26 avril *Vacances scolaires*  
**Semaine 18** Du 29 avril au 03 mai *Vacances scolaires*  
**Semaine 19** Du 06 au 10 mai  
**Semaine 20** Du 13 au 17 mai  
**Semaine 21** Du 20 au 24 mai

LUNDI

Sauté de porc à l'ancienne  
 Duo de céréales  
 Célerizotto 🌱  
 Fromage à tartiner  
 Crème dessert au praliné  
 \*\*/\*\* Sauté végétal  
 sauce à l'ancienne

Estouffade de bœuf  
 sauce brune  
 Pommes de terre au four  
 Chou rouge braisé 🌱  
 Fromage à coque rouge  
 Poire  
 \*\* Fallafel sauce brune

Salade de haricots verts  
 Tranche de bœuf aux  
 petits oignons  
 Mini penne  
 Gratin de chou-fleur  
 Yaourt à la vanille  
 \*\* Quenelles nature aux  
 petits oignons

Salade de betteraves  
 Blanquette de poisson  
 Purée de panais  
 Orange  
 \*\* Allumettes végétales au  
 romarin

Carbonade flamande  
 Corolle HVE  
 Trio de chou 🌱  
 Emmental  
 Flan au chocolat Equitable  
 \*\* Aiguillettes végétales  
 sauce aigre douce

FERIE

MARDI

Emincé de veau à l'ail  
 Torsades HVE / Brocolis  
 Tomme blanche  
 Kiwi 🍌  
 \*\* Galette à l'épeautre  
 sauce à l'ail

Repas végétarien  
 Salade de carottes cuites 🌱  
 Timbale de pâtes  
 à la mexicaine  
 Yaourt nature + sucre

Filet de lieu au citron  
 Purée de poireaux  
 Leerdammer  
 Pomme 🍏  
 \*\* Emincé végétal  
 sauce citron

Repas végétarien  
 100 % BIO  
 Boulettes de lentilles corail  
 Quinoa  
 Carottes à la crème  
 Fromage à tartiner  
 Compote pomme fraise

Couscous garni  
 Légumes et semoule  
 Saint Paulin  
 Pomme 🍏  
 \*\* Couscous végétarien

Poisson pané  
 Purée de légumes  
 Comté  
 Tarte aux pommes  
 \*\* Bâtonnet moelleux

MERCREDI

Repas végétarien  
 Œuf à la florentine 🌱  
 Pommes de terre nature  
 Camembert  
 Tarte au fromage blanc

Filet de hoki sauce matelote  
 Riz  
 Poêlée de champignons  
 Munster AOP  
 Banane 🍌  
 \*\* Grillardin végétal

Fête du travail

Victoire 1945

Repas végétarien  
 Salade de tomates  
 mozzarella  
 Steak végétal sauce au miel  
 Curry de légumes  
 Petits suisses  
 nature + sucre

Salade de carottes 🌱  
 au fromage  
 Effiloché de bœuf  
 sauce tomate  
 Riz / Duo de haricots  
 Banane 🍌  
 \*\* Sauté de tofu  
 sauce tomate

JEUDI

Salade de concombres  
 au fromage  
 Filet de colin au curcuma  
 Cœur de blé  
 Flan de courgettes  
 Fromage blanc + sucre  
 \*\* Steak végétal au curcuma

Hachis Parmentier de navet  
 Salade verte  
 Fromage à tartiner  
 Cocktail de fruits  
 \*\* Hachis parmentier  
 de navet végétal

Salade grecque  
 Cordon bleu de volaille  
 sauce crème  
 Jardinière de légumes  
 Beignet au chocolat  
 \*\* Cordon bleu végétal

Ascension

Repas manger main  
 des enfants  
 Légumes à croquer + sauce  
 fromage blanc  
 Bouchée manger mains  
 Potatoes + Ketchup revisité  
 Fraises de Balbronn  
 \*\* Bouchée manger main  
 sans viande

Repas végétarien  
 Radis + beurre 🌱  
 Tortellini ricotta épinards  
 sauce pesto  
 Ratatouille  
 Crème anglaise

VENDREDI

Salade de chou blanc 🌱  
 Cuisse de poulet grillée  
 Riz safrané  
 Légumes du soleil  
 Ananas  
 \*\* Veggi nuggets

Salade de courgettes  
 Effiloché de porc  
 sauce au paprika  
 Flageolets aux aromates  
 Petits suisses aux fruits  
 \* Sauté de dinde au paprika  
 \*\* Omelette aux herbes

Repas végétarien  
 Risotto et haricots blancs  
 Salade mêlée  
 Edam  
 Kiwi 🍌

Vacances

Filet de colin sauce  
 gourmande au fromage  
 Riz / Duo de courgettes  
 Munster AOP  
 Salade d'agrumes  
 \*\* Pané au fromage

Salade coleslaw 🌱  
 Sauté de volaille  
 à la basquaise  
 Purée de chou-fleur  
 Yaourt brassé fraise  
 \*\* Fallafel sauce blanche

Comment fait la diététicienne pour élaborer nos menus ?  
 Appuyée d'un plan alimentaire elle veille à équilibrer les menus en respectant les saisons et surtout un objectif qui est commun à nous tous  
**Plaisir et saveur !**  
 Bon appétit

