

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

Salade de cœur de palmier
Sauté de porc à l'ancienne
Duo de céréales
Fromage à tartiner
Crème dessert au praliné
//* Sauté végétal
sauce à l'ancienne

Pizza au fromage
Estouffade de bœuf
sauce brune
Chou rouge braisé
Fromage à coque rouge
Poire
** Fallafel sauce brune

Salade de haricots verts
Tranche de bœuf aux
petits oignons
Mini penne
Délice à l'emmental
Yaourt à la vanille
** Quenelles nature aux
petits oignons

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

Samoussa aux légumes
Carbonade flamande
Trio de chou
Emmental
Filan au chocolat Equitable
** Aiguillettes végétales
sauce aigre douce

FERIE

MARDI

Salade de pâtes
Emincé de veau à l'ail
Gratin de brocolis
Tomme blanche
Kiwi
** Galette à l'épeautre
sauce à l'ail

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

Salade de betteraves
Filet de lieu au citron
Purée de poireaux
Leerdammer
Pomme
** Emincé végétal
sauce citron

Repas végétarien
100 % BIO
Chou-fleur en salade
Boulettes de lentilles corail
Quinoa
Fromage à tartiner
Compote pomme fraise

Salade de céleri cuit
Couscous garni
Légumes et semoule
Saint Paulin
Pomme
** Couscous végétarien

Salade de carottes cuites
Poisson pané
Purée de légumes
Comté
Tarte aux pommes
** Bâtonnet moelleux

MERCREDI

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

Salade de champignons
Filet de hoki sauce matelote
Riz
Munster AOP
Banane
** Grillardin végétal

Fête du travail

Victoire 1945

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

Salade de riz
Effiloché de bœuf
sauce tomate
Duo de haricots
Bleu
Banane
** Sauté de tofu
sauce tomate

JEUDI

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

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

Salade grecque
Cordon bleu de volaille
sauce crème
Jardinière de légumes
Samos
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
Fromage à tartiner
Crème anglaise

VENDREDI

Salade de chou blanc
Cuisse de poulet grillée
Riz safrané
Cancoillotte
Ananas
** Veggi nuggets

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

Repas végétarien
Salade mêlée
Risotto et haricots blancs
Edam
Kiwi

Vacances

Salade de courgette
Filet de colin sauce
gourmande au fromage
Riz
Munster AOP
Salade d'agrumes
** Pané au fromage

Salade coleslaw
Sauté de volaille
à la basquaise
Purée de chou-fleur
Chèvre
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

