

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
 Faisselle nature
 */** Sauté végétal sauce à l'ancienne

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

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

Salade de betteraves
 Blanquette de poisson
 Purée de panais
 Purée de pêches 🍎
 ** Allumettes végétales au romarin

Carbonade flamande
 Corolle HVE
 Trio de chou 🌱
 Fromage frais
 Purée de fruits 🍎
 ** 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 aux légumes
 Yaourt nature

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
 Purée de pommes 🍎

Couscous garni
 Légumes et semoule
 Saint Paulin
 Purée de pommes 🍎
 ** 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

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 nature
 ** Steak végétal au curcuma

Hachis Parmentier de navet
 Salade de concombre
 Fromage à tartiner
 Douceur de fruits au naturel
 ** Hachis parmentier de navet végétal

Salade grecque
 Cordon bleu de volaille sauce crème
 Jardinière de légumes
 Purée de pomme fraise s/sucre 🍌
 ** 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
 Crème d'asperge 🌱
 Tortellini ricotta épinards sauce pesto
 Ratatouille
 Yaourt à la grecque nature

VENDREDI

Crème de légumes 🌱
 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 nature
 * Sauté de dinde au paprika
 ** Omelette aux herbes

Repas végétarien
 Risotto et haricots blancs
 Soupe de légumes
 Fromage à tartiner
 Kiwi 🍌

Vacances

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

Salade de concombre 🌱
 Sauté de volaille à la basquaise
 Purée de chou-fleur
 Yaourt nature
 ** 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

