

Menus du 27 mai au 05 juillet 2024

Semaine 22
Du 27 mai au 31 mai

Semaine 23
Du 03 au 07 juin

Semaine 24
Du 10 au 14 juin

Semaine 25
Du 17 au 21 juin

Semaine 26
Du 24 au 28 juin

Semaine 27
Du 01 au 05 juillet

LUNDI

Coquillettes à la carbonara
Salade verte
Fromage à tartiner
Poire
*/** Coquillettes à la carbonara végétarienne

Braisé de poulet d'Alsace
sauce au raifort
Corolles de Marlenheim HVE
Epinards
Fromage à tartiner
Abricot
** Sauté végétal au raifort

Sauté de bœuf au thym
Curry de légumes
Saint Paulin
Pomme
** Aiguillettes végétales
sauce au thym

Filet de colin
sauce beurre blanc
Boulghour
Navet au parmesan
Brebicrème
Nectarine
** Steak de soja sauce
tomate

Repas végétarien
Hachi parmentier végétal
Salade de betteraves
Emmental
Crème dessert à la pistache

Salade de maïs
Estouffade de bœuf
à la hongroise
Haricots blancs
Tomates provençales
Petits suisses aux fruits
** Emincé végétal
à la hongroise

MARDI

Soupe de tomates
Emincé de bœuf
à la menthe
Gratin de chou fleur
et pommes de terre
Petits suisses aux fruits
** Emincé végétal à la menthe

Salade de carottes
Filet de hoki au lait de coco
Purée de poireaux
Yaourt nature + sucre
** Allumettes végétales
au lait de coco

Knack de volaille au jus
Flageolets aux aromates
Fromage aux fines herbes
Flan au chocolat
** Saucisse végétale au jus

Spaghetti HVE
à la carbonara
Salade verte
Fromage à tartiner
Gourde de purée de pommes
*/** Spaghetti HVE
à la carbonara végétale

Salade coleslaw
Sauté de bœuf sauce soja
Riz à l'asiatique (Riz bio)
Fromage blanc nature +
sucre
** Galette de haricots
rouges

Poisson pané
Purée d'épinards
Gouda
Abricots
** Crousti fromage

MERCREDI

Repas végétarien
Tajine de pois chiches
et légumes
Semoule
Fromage à tartiner
Pastèque

Salade grecque
Rôti de bœuf à l'échalote
Petits pois à la française
Banane
** Grillardin végétal

Salade de concombres
Marmite de poisson
Riz / Flan de courgettes
Yaourt à boire
** Palet moelleux

Repas végétarien
Omelette aux herbes
Gnocchis
Compotée d'aubergines
Tomme blanche
Salade de fruits

Salade de tomates
à la mozzarella
Filet de lieu sauce choron
Pommes de terre rissolées
Duo de haricots
Fraises de Balbronn
** Cordon bleu végétal

Salade de thon
Pizza du chef
Salade verte
Fromage blanc à la mangue
** Salade de courgettes
*/** Pizza au fromage

JEUDI

Gratin de pâtes à la volaille
Salade verte
Tomme blanche
Fraises de Balbronn
** Gratin de pâtes
aux légumes

Repas végétarien
Salade de céleri
Chili sin carne
Riz
Fromage blanc
au spéculoos

Salade d'endive au bleu
Estouffade de porc
sauce diable
Pommes de terre sautées
Célerizotto
Cerises de Westhoffen
* Estouffade de dinde
sauce diable
** Quenelles nature
sauce diable

Salade de carottes
Bœuf bourguignon
Purée de brocolis
Fromage blanc au miel
IGP Alsace
** Fallafel

Kassler sauce brune
Mini farfalles / Gratin de
salsifis aux légumes
Camembert
Pêche
*/** Sauté végétal sauce
brune

Repas végétarien
Mélange de céréales et
légumineuses
Légumes méridionaux
Munster AOP
Melon

VENDREDI

Salade de courgettes
à la feta
Filet de colin sauce Nantua
Gnocchis
Légumes du soleil
Compote pommes
biscuité HVE
** Cordon bleu végétal

Emincé de porc au paprika
Polenta
Brunoise provençale
Fromage à coque rouge
Crêpes au sucre
*/** Boulettes de lentilles
corail au paprika

Repas végétarien
Radis + beurre
Veggie nuggets
Coquillettes
Duo de carottes
Fromage blanc à la framboise

Menu Manger Main
Légumes à croquer
et sauce aux fines herbes
Bouchées manger main
Potatoes et ketchup
revisité
Pastèque
** Bouchées manger
main sans viande

Salade grecque
Couscous
Semoule et légumes
Yaourt à la vanille
** Boulettes de pois chiches

Mini pennes à la bolognaise
Salade de concombres
Fromage de chèvre
Beignet choco - noisette
** Mini pennes à la
bolognaise végétale

Toute la cuisine
centrale de Poivre Sel
& Bout'chou vous
souhaite de belles
vacances

