



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni khwi (K)

lundi 14 mai	mardi 15 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai	lundi 11 juin	mardi 12 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE OU CELERI REMOULADE EMINCE DE PORC AUX OLIVES (V PF) PÂTES D'ALSACE (régionales) CARRE FONDU OU EDAM CREME DESSERT CHOCOLAT OU NOVLV VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS OU ŒUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE MERLU A L'ANETH PUREE DE COURGETTES (dont pdt) BRIE (à portionner) OU KIRI POMME OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA BULGARE OU SALADE ICEBERG A AUX DES DE FROMAGE RÔTI DE DINDE AU CURRY HARICOTS PANACHES FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE SUCRE (local) OU FROMAGE BLANC AROMATISE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU MARBRE (à portionner)	MACEDOINE MAYONNAISE OU FLEURETTES DE CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL SAUTE DE BŒUF EN GOULASH (VBF, local) SEMIOULE TOMME NOIRE OU CANTAFRAIS BANANE OU FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE OU PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX POIVRONS PUREE NINON (tomate et pdt) VACHE QUI RIT OU PETIT CHEVRE COMPOTE POMMES-FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES-ANANAS	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE OU CELERI REMOULADE GRATIN DE FARFALLES AU SAUMON YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE FROMAGERE TARTE POULIET-TOMATES (à portionner) CARRE FONDU OU FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS CHIPOLATAS (locales) LENTILLONS BIO (locaux) CARRE DE LIQUEL (à portionner) OU PETIT COTENTIN NATURE NECTARINE OU FRUIT DE SAISON
lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai	lundi 18 juin	mardi 19 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
FINE	RADIS ET BEURRE OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS PENNES CARBONARA ET FROMAGE RAPE PETIT MOULE A ILL ET FINES HERBES OU SAMOS COMPOTE POMMES-POIRES OU COMPOTE POMMES-FRAISES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OU CŒURS DE PALMER VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE REIMS (V PF) ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt locales) CARRE DE LIQUEL (à portionner) OU EMMENTAL KHWI (K) OU FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) FILET DE POISSON PANE PETITS POIS FROMY OU CARRE FRAIS FLAN NAFFE CARAMEL OU FLAN CHOCOLAT	SALADE DE TORTIS A LA GRECQUE (BC) OU SALADE DE BLE FRAICHEUR EMINCE DE CUISSE DE POULET AU CITRON (local, VVF) COURGETTES SAUCE BECHAMEL CROCLAIT OU CHANTAILLOU PÊCHE OU FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET KETCHUP POMMES NOISETTES MIMOLETTE (à portionner) OU FROMY FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	MACEDOINE A LA BULGARE OU POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON BLANC (V PF) ET MAYONNAISE TABOULE EMMENTAL OU DELICE DE CAMEMBERT NECTARINE OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE OU SALADES MÊLÉES AU MAIS FILET DE MERLU SAUCE CITRON GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE TARTARE AILL ET FINES HERBES OU KIRI ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX CERISES DE LORRAINE (régionales) (à portionner)
lundi 28 mai	mardi 29 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin	lundi 25 juin	mardi 26 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
TABOULE A LA MENTHE OU SALADE DE PERLES AU SURIM FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE JEUNES CAROTTES VACHE QUI RIT OU PAVE 1/2 SEL POMME OU FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU CONCOMBRES A LA MENTHE ASSIETTE GRECQUE (viande kebab marinée, frites et ketchup) SAINT-MORÉT OU TOMME BLANCHE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT OU CREME DESSERT VANILLE	SALADE VERTE ANDALOUSE OU PAMFLEMOUSSE AU SUCRE FILET DE HOKI SAUCE AURORE PUREE DUBARRY (choux-fleurs et pdt) YAOURT AROMATISE OU YAOURT NATURE SUCRE MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE OU CELERI REMOULADE MACARONIS A LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE GOUDA OU CARRE FONDU COMPOTE POMMES-PÊCHES OU COMPOTE POMMES-BANANES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE OU FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ GOUDA OU SAINT MORÉT COMPOTE POMMES-FRAISES OU COMPOTE POMMES-BANANES	MELON JAUNE OU PASTEGUE FILET DE POISSON MEUNIERE RATAOUILLE ET SEMIOULE CAMEMBERT (à portionner) OU TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE OU CREME DESSERT CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET AU THYM PETITS POIS CAROTTES PETIT LOUIS TARTINE OU SAINT-PAULIN ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	SALADE GRECQUE OU SALADE COLESLAW SAUTE DE BŒUF (local, VBF) A LA NAPOLITAINE COQUILLETES EDAM OU SAMOS YAOURT AROMATISE OU YAOURT NATURE SUCRE
Semaine Européenne du Développement Durable							
lundi 04 juin	mardi 05 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
SALADE COLESLAW TORTILLONI 3 COULEURS 3 FROMAGES SAUCE CREME EMMENTAL BRUGNON	CONCOMBRES ALPINS (locaux) OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE RIZ AUX PETITS LEGUMES BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) PETIT LOUIS TARTINE CREME DESSERT CARAMEL OU NOVLV VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHS PARMENTIER (VBF) PITTI BLANC NATURE (régional) (à portionner) OU KIRI YAOURT AROMATISE OU YAOURT NATURE SUCRE	QUICHE A AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner) FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC EPINARDS ET P. DE TERRE BECHAMEL CROCLAIT OU TARTARE AILL ET FINES HERBES FRAISES (locales)	TABOULE A L'ORIENTALE OU SALADE PIEMONTAISE FILET DE POULET JUS A U ROMARIN HARICOTS BEURRE A L'AIL PETIT COTENTIN NATURE OU SIX DE SAVOIE BRUGNON OU FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS OU SAUCISSON A L'AIL BŒUF BRAISE A LA PROVENCALE PRINTANIERE DE LEGUMES VACHE QUI RIT OU RONDELE AILL ET FINES HERBES NOVLV CHOCOLAT OU FLAN NAFFE CARAMEL	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU RADIS ET BEURRE SAUTE DE PORC (V PF, local) AU CURRY ECRASE DE COURGETTES ET P. DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE COMPOTE DE POMMES OU COMPOTE POMMES-CASSIS	PASTEGUE FILON DE POULET-FEX-MEX POMMES-PIN MIMOLETTE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MIGNONNETTES

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.\*