



**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/brabis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (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 EMINCE DE PORC AUX OLIVES (VPF) PÂTES D'ALSACE (régionales) CARRE FONDU CREME DESSERT CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE MERLU A L'ANETH PUREE DE COURGETTES (dont pdt) BRIE (à portionner) POMME	CONCOMBRES A LA BULGARE RÔTI DE DINDE AU CURRY HARICOTS PANACHES FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE SUCRE (local) ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU MARBRE (à portionner)	MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE BŒUF EN GOULASH (VBF, local) SEMOULE TOMME NOIRE BANANE	ŒUF DUR MAYONNAISE BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX POIVRONS PUREE NINON (tomate et pdt) VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-FRAMBOISES	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE GRATIN DE FARFALLES AU SAUMON YAOURT NATURE SUCRE ABRICOTS	SALADE VERTE FROMAGERE TARTE POULET-TOMATES (à portionner) CARRE FONDU DONUTS	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE CHIPOLATAS (locales) LENTILLONS BIO (locaux) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) NECTARINE
lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai	lundi 18 juin	mardi 19 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
FERIE	RADIS ET BEURRE PENNES CARBONARA ET FROMAGE RAPE PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMMES-POIRES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE REIMS (VPF) ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt locales) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) KIWI (K)	TARTE AU FROMAGE (à portionner) FILET DE POISSON PANE PETITS POIS FROMY FLAN NAPPE CARAMEL	SALADE DE TORTIS A LA GRECQUE (BC) EMINCE DE CUISSE DE POULET AU CITRON (local, VVF) COURGETTES SAUCE BECHAMEL CROCLAIT PÊCHE	RADIS ET BEURRE RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET KETCHUP POMMES NOISETTES MIMOLETTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	MACEDOINE A LA BULGARE JAMBON BLANC (VPF) ET MAYONNAISE TABOULE EMMENTAL NECTARINE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE MERLU SAUCE CITRON GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE TARTARE AIL ET FINES HERBES 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 FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE JEUNES CAROTTES VACHE QUI RIT POMME	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE ASSIETTE GRECQUE (viande kebab marinée, frites et ketchup) SAINT-MORËT MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE ANDALOUSE FILET DE HOKI SAUCE AURORE PUREE DUBARRY (choux-fleurs et pdt) YAOURT AROMATISE MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE MACARONIS A LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE GOUDA COMPOTE POMMES-PÊCHES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLÉE CHILI CON CARNE RIZ GOUDA COMPOTE POMMES-FRAISES	MELON JAUNE FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE ET SEMOULE CAMEMBERT (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	QUICHE LORRAINE (à portionner) AGUILLETES DE POULET AU THYM PETITS POIS CAROTTES PETIT LOUIS TARTINE ABRICOTS	SALADE GRECQUE SAUTE DE BŒUF (local, VBF) A LA NAPOLITAINE COQUILLETES EDAM YAOURT AROMATISE
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 TORTELLONI 3 COULEURS 3 FROMAGES SAUCE CREME EMMENTAL BRUGNON	CONCOMBRES ALPINS (locaux) PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE RIZ AUX PETITS LEGUMES BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) CREME DESSERT CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE HACHIS PARMENTIER (VBF) PTIT BLANC NATURE (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner) FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC EPINARDS ET P. DE TERRE BECHAMEL CROCLAIT FRAISES (locales)	TABOULE A L'ORIENTALE FILET DE POULET JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE A L'AIL PETIT COTENTIN NATURE BRUGNON	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS BŒUF BRAISÉ A LA PROVENCALE PRINTANIERE DE LEGUMES VACHE QUI RIT NOVLY CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CURRY ECRASE DE COURGETTES ET P. DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES	PASTEQUE PILON DE POULET TEX-MEX POMMES PIN MIMOLETTE SALADE FUTA FRUITS

\*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.\*