





du Lundi 27 Avril au Vendredi 01 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis à la croque	Betteraves et maïs 	Haricots rouges et blancs à la coriandre	Salade de PÂTES BIO au pesto rosso	
Filet de colin d'Alaska à la crème de poivrons 	TORTIS BIO à la bolognaise 	Keftas d'agneau à la marocaine	Pavé du fromager à l'emmental et sauce tomate 	
Pommes vapeur BIO (huile non bio)		Semoule 	Haricots verts BIO persillés	
Fraidou	Tomme blanche	Fondu président	Brie	
Compote de pommes cassis	Corbeille de fruits (dont 1BIO)	Yaourt aux fruits 	Mousse chocolat au lait 	

du Lundi 04 Mai au Vendredi 08 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Courgettes rapées poivrons vinaigrette origan</b>	Concombre à la Bulgare	Salade verte BIO à la mimolette	<b>Radis tatziki</b>	
Gratin de macaronis BIO au fromage 	<b>Colombo de volaille</b> 	<b>Escalope de veau hachée</b>	<b>Filet de colin d'Alaska meunière</b> 	
	<b>Riz créole</b> 	<b>Boulgour</b> 	Ratatouille (tomate et courgettes BIO)	
Fromage blanc	Edam 	Comté 	Camembert	
Eclair au chocolat	<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>	<b>Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)</b>	<b>Crème dessert à la vanille</b>	

du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Concombre BIO ciboulette	Carottes râpées BIO à la mimolette		
_____	_____	_____		
Saucisse de Strasbourg	Penne au crémeux pois chiches cumin 	Emincé de boeuf Stroganof		
_____	_____	_____		
Potatoes		Riz créole 		
_____	_____	_____		
Fondu président	Emmental 	Coulommiers		
_____	_____	_____		
Corbeille de fruits (dont 1BIO)	Moelleux à l'ananas	Doughnut		



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Betterave BIO ciboulette</b>	<b>Macédoine de légumes mimosa</b>		Fenouil émincé vinaigrette
<b>Ravioli à la volaille</b>	Escalope de dinde rôtie 	<b>Paupiette de veau au jus</b>	<b>Dahl de pois cassés et RIZ BIO</b> 	<b>Filet de colin d'Alaska beurre au citron</b> 
Salade verte fraîche	<b>Blé</b> 	Poireaux et pommes de terre BIO gratinés	Salade verte 	<b>Carottes fraîches BIO à la crème</b>
	Piperade			
Petit moulé ail et fines herbes	Fraidou	Saint-Paulin	Brie	Yaourt nature sucré
<b>Mousse chocolat au lait</b> 	<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)	Purée de pommes 

du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre vinaigrette 	Salade de mâche aux pommes vinaigrette	Chou fleur sauce picalilli
	Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate	Hachis Parmentier (Boeuf BIO) 	Sauté de poulet à la crème épaisse	Filet de colin d'Alaska pané et citron 
	Salade verte 	Assiette de crudités	<b>Crumble de légumes au sarrasin</b>	Pommes de terre sautées
	Vache qui rit	Brie	Fraidou	Carré fromager
	<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>	Gâteau marbré	Crêpe à la confiture	<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



du Lundi 01 Juin au Vendredi 05 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Iceberg fraîche croûtons aux agrumes	<b>Concombre persillé</b>	<b>Salade de riz poivron maïs</b> 		Feuilleté au fromage
<b>Palette de porc à la diable</b> 	<b>Sauté de boeuf à la provençale</b> 	Jambon blanc et cornichon	Ravioli à la volaille	<b>Filet de poisson frais à la crème de persil</b> 
Petits pois à l'étuvée	Ecrasé de pomme de terre	<b>Assiette de crudités</b> 	<b>Salade verte BIO vinaigrette</b>	Riz Thai cuisiné aux fèves
Cantal	Petit-suisse nature 	Maroilles 	Gouda	Edam
<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>	<b>Barre bretonne</b>	<b>Salade de fruits (pomme, banane BIO)</b>	<b>Compote de pommes</b>	Tarte flan aux griottes



Viande de France



Viande de France



BIO



Local



Appellat. d'Origine Pr








Pêche responsable

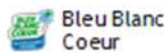
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE  
RESTAURATION

du Lundi 08 Juin au Vendredi 12 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO au basilic	<b>Salade western</b> <i>Haricot rouge, maïs, poivron, vinaigrette au ketchup</i>	Pastèque	Concombre BIO sauce au fromage blanc	Haricots verts BIO à l'échalote
Filet de colin d'Alaska pané et ketchup	<b>Emincé de poulet au jus</b> 	<b>Boulettes de boeuf à l'aigre douce</b>	<b>Sauté de porc au curry</b> 	<b>Filet de poisson sauce aux crevettes</b> 
Haricots verts à la provençale	<b>Ratatouille</b> 	<b>Semoule et céréales gourmandes BIO</b>	Potatoes	Wok de légumes
Fraidou	Blé 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
Cookies	Corbeille de fruits (dont 1BIO)	<b>Corbeille de fruits (dont 1BIO)</b>	Flan nappé caramel	<b>Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)</b>






Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

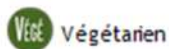
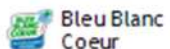


du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons 	<b>Betterave BIO ciboulette</b>	<b>Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais BIO)</b>	Melon	<b>Champignons frais crus en rémoulade</b>
<b>Hachis parmentier BIO (aromates et huile non bio)</b>	<b>Curry pomme de terre haricot vert pois chiche coco</b>	<b>Pizza reine au jambon</b> 	<b>Poulet façon basquaise</b>	<b>Filet de poisson sauce américaine</b> 
	<b>Boulgour</b> 	<b>Salade verte</b> 	Haricots plats d'espagne ail et huile d'olive	<b>Polenta</b>
Rondelé aux noix	<b>Cantal</b> 	Saint Morêt	Tomme noire type Pyrénées	<b>Pont l'Evêque</b> 
<b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)</b>	Doughnut	Gâteau basque et coulis de cerises noires	<b>Compote de pommes abricots</b>

du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes vinaigrette	Radis rose râpé sauce miel curry	Chou fleur sauce picalilli	Champignons en salade
Cappelletti aux cinq fromages sauce tomate	Rôti de porc à l'estragon 	Tarte tomate chèvre et basilic 	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate	Paëlla au poisson (RIZ BIO)
Salade verte 	Crumble de COURGETTES BIO	Salade verte 	Semoule 	
Fondu président	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits 	Coulommiers
Corbeille de fruits (dont 1BIO)	Fromage blanc stracciatella	Crème dessert au caramel	Eclair au chocolat	Moelleux aux pêches








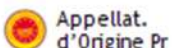
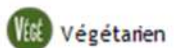
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE  
RESTAURATION

du Lundi 29 Juin au Vendredi 03 Juillet

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Gaspacho	Betterave BIO au chèvre	Dips de concombre sauce fromage blanc	Tomate "lolita"
Filet de poulet Label Rouge sauce crème	Cheese-burger	Colombo de courgettes lentilles corail et RIZ BIO 	Jambon blanc et cornichon	Club Sandwich
Haricots coco cuisinés	Potatoes		Salade de pommes de terre à l' échalote	Chips
Carré frais 	Edam	Comté 	Petit moulé nature	Emmental 
Pastèque 	Compote pomme framboise	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)	Cookies	Abricot



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement. Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

