



Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 14	Salade de concombres au fromage blanc Quenelle de semoule Sauce béchamel Riz haricots verts Fromage à la coupe Crêpe au sucre	Macédoine de légumes Blanquette de saumon à l'aneth Blé aux poivrons et courgettes Camembert de Normandie AOP Salade de fruits	Salade paysanne (verte et croûtons) Hachis parmentier maison Purée nature Fromage portion Yaourt de Léa	Trio de quinoa Aiguillette de poulet à la crème et moutarde Duo de brocolis choux-fleurs Galet de la Loire Crème dessert BIO au chocolat	Salade printanière Kefta d'agneau Sauce romarin miel Flageolets pommes grenailles Boursault Glace ou autre dessert Surprise du lapin de Pâques	
	Menu végétarien	Idem menu standard	Crousti fromage	Hachis parmentier végétarien	Gratin de brocolis choux-fleurs et œuf dur	
	Semaine 15 VACANCES DE PÂQUES	Taboulé à l'oriental Escalope viennoise de dinde citron Trio de légumes St Paulin Crème dessert BIO vanille	Crêpe au fromage Chipolatas Semoule ratatouille Petit suisse fruité bio Banane	Salade composée Vol au vent au poulet et champignons Coquillettes au beurre Montagnard des Vosges Île flottante	Salade de choux-fleurs mimosa Bœuf bourguignon Purée crécy Brie Ananas	Radis rouge Sauce tartare Ravioles lentilles et tomates de la ferme Salade verte Fromage à la coupe Coupe glacée chocolat liégeois ou autre dessert
		Menu végétarien	Galette végétale	Roulé végétal goût merguez	Vol au vent quenelle champignons	Pané de blé emmental
		Semaine 16 VACANCES DE PÂQUES	Salade Marco Polo Roti de porc cuit Sauce chasseur Pommes wedges brisure de choux-fleurs Kiri Yaourt Bio à la fraise	Salade de tomate au basilic Paëlla Au poisson Vache qui rit Câlin nature sur lit de fruits	Entrée du Chef MENU DU CHEF Produit laitier Compote de fruit	Pizza au fromage Œuf dur à la florentine Pommes vapeurs épinards Saint Nectaire Cloche au chocolat copeaux de chocolat
Menu végétarien			Galette de chèvre tomate	Paëlla végétarienne	MENU DU CHEF	Idem menu standard
Semaine 17			FERIE LUNDI DE PÂQUES	Salade bulgare Crousti fromage Sauce ketchup Crispy cubes Fromage aux fines herbes Compote de fruits	Radis beurre Filet de merlu Sauce oseille Purée nature brocolis Ortolan BIO Tarte aux pommes	Salade Réunionnaise Poulet boucané Riz créole Yaourt vanille mangue Salade de fruits exotiques
	Menu végétarien		Idem menu standard	Gratin de brocolis, œuf dur	Grillardin végétal	Omelette à la provençale
	Baguettes "Label Rouge" (20)		Produit Agriculture bio	Produit IGP	produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace
		Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable