

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)



MENUS - Juin 2025

5 ième composants



Semaine 22	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Haricots verts vinaigrette	1	Céleri à l'aneth		Maïs / œuf		FERIE ASCENSION 		PONT DE L'ASCENSION	
	Meunière de colin	10	Emincé de bœuf		Tarte aux légumes du soleil					
	Sauce fish		Sauce BBQ		Salade verte	1				
	Purée de carottes		Boulgour		Saint-Paulin					
Menu végétarien	Fromage emballé		Aux petits légumes		Cône chocolat					
	Yaourt aromatisé aux fruits Danonino		Fromage à la coupe							
			Melon	1						
	Omelette épinards ricotta	26	Pané de blé emmental	27	Idem menu standard	28		29		30
Semaine 23	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade taboulé	1	Journée Italienne		Entrée du chef		Carottes râpées à l'orange	7	Pâté de campagne / cornichon ou crudités	
	A l'orientale		Tomates / pesto au basilic		MENU DU CHEF 		Ravioles lentilles / Tomates de la ferme	1	Polpette de veau et dinde	
	Steak haché		Escalope de dinde	1			Salade verte		Sauce Jean Vignard	
	Sauce ketchup		A la milanaise				Biebeleskäse salé	9	Riz / haricots verts	1
	Crispy cubes		Pâtes				Coupe chocolat liégeois		Bûche du Pilat	
Menu végétarien	Vache qui rit BIO	1	Provolone		Produit laitier	1			Yaourt à boire	
	Pomme		Tiramisu		Ananas					
	Galette végétale	2	Grillardin Italien	3	MENU DU CHEF	4	Idem menu standard	8	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur	6
Semaine 24	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	LUNDI DE PENTECÔTE 		Salade de concombres	9	Mini samoussa aux légumes	1	MENU FROID Melon Rôti de porc Salade de riz (tomates, maïs, poivrons, œuf) Morbier AOP Crème dessert chocolat BIO		Tomates cerises	1
			Fromage blanc et menthe		Filet de saumon				Hamburger confectionné par les jeunes convives	
			Crousti fromage		Sauce citron				Pain, steak haché, salade, oignon	
			Sauce ketchup		Pommes vapeurs / épinards en branche				Cheddar	
		1	Gratin dauphinois		Petit suisse fruité	7		1	Glace aromatisée ou autre dessert	
Menu végétarien		9	Tome BIO	1	Nectarine					
			Compote de fruits							
			Idem menu standard	10	Picoussel	11	Œuf vinaigrette	12	Galette de soja	13
Semaine 25	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de betteraves persillées	1	Salade de tomates persillées	1	Macédoine à la russe		MENU ESTIVAL Salade Niçoise Knack Salade pommes de terre Mimolette BIO Tarte pomme / rhubarbe		Pastèque	1
	Aiguillette de poulet		Kefta d'agneau		Emincé de bœuf à la hongroise			9	Pizza fromage et champignons	
	Sauce tomate		Sauce fruits rouges		Purée nature / bâtonnets de carottes				Salade verte	
	Semoule / ratatouille		Penne aux légumes du soleil		Kiri			1	Fromage ail et fines herbes	
	Carré de l'Est	9	Pont l'Evêque AOP	5	Yaourt de Léa	1			Glace en pot vanille / fraise	
Menu végétarien	Fromage frais sur coulis de fruits exotiques	9	Abricots		Boulette végétale petit pois, menthe	18	Salade de lentilles	19	Idem menu standard	20
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10