

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 - Septembre 2025

5 ième composants



Semaine 36	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi REPAS FROID	
	Salade de concombres au fromage blanc		Salade de betteraves rouges et pommes		Pâté de campagne / cornichons ou crudités		Falafel à la menthe		Tomates à croquer	
	 Pennes		Meunière de colin MSC	10	Sauté de veau marengo	1	Couscous végétarien		Knack	
	Bolognaise		Pommes vapeurs / Brisure de choux-fleurs		Riz / carottes fondantes		Légumes / semoule		Salade de pommes de terre	
	Gruyère râpé	1	Tomme grise		Comté AOP	5	Fromage frais	1	Camembert	1
	 Chou à la crème		Melon	1	Nectarine		Crème dessert Bio au chocolat		Glace en pot	
Menu végétarien	Bolognaise végétale	1	Pané de blé emmental	2	Omelette ricotta épinards	3	Risotto aux petits pois / oeuf dur	4	Salade d'oeuf dur	5
Semaine 37	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Celeri rémoulade		Pastèque	1	Salade tomates au basilic		Salade de taboulé à la menthe		Salade de maïs persillée	
	Emincé de bœuf au paprika		Nuggets de poulet sauce ketchup		Gratin de choux-fleurs, oeuf dur et pommes de terre		Rôti de porc sauce chasseur		Cassolette de poisson	
	Blé à la tomate		Crispy cubes aux herbes		Fromage à la coupe	5	Trio de légumes aux carottes jaunes		Riz / haricots verts	
	Ortolan Bio	1	Galet de la Loire	5	Yaourt Bio brassé à la banane	1	Vache qui rit	1	St Paulin	
	 Compote de pomme		Flamby				Tarte pommes rhubarbe		Raisin blanc	1
Menu végétarien	Galette végétale	8	Nuggets pois chiche	9	Idem menu standard	10	Galette de boulgour pois chiche emmental	11	Risotto petits pois champignons et oeuf dur	12
Semaine 38	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de lentilles à la vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Pizza au fromage		Salade de concombre à la ciboulette		Composez votre burger !	
	Escalope de dinde à la Milanaise		Kefta d'agneau		Blanquette de saumon sauce oseille		Ravioles de la ferme aux lentilles et tomates		Tomates cerises	1
	Pâtes aux légumes du soleil		Semoule / ratatouille		Epinards en branches		Salade verte	1	Hamburger confectionné par les jeunes convives	
	Bûche du pilat		Camembert traditionnel	1	Kiri		Montagnard des Vosges	9	Pain, steak haché, salade, oignon	
	Yaourt brassé Bio à la myrtille	1	Prune		Salade de fruit	1	Tartelette crumble aux fruits rouges		Cheddar	
Menu végétarien	Grillardin Italien	15	Falafel menthe et coriandre	16	Omelette à la provençale	17	Idem menu standard	18	Glace vanille ou autre dessert	
								Galette végétarienne	19	
Semaine 39	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de blé à la Mexicaine		Journée Allemande		Salade méli-mélo	9	Salade composée		Salade automnale	9
	Aiguillette de poulet Sauce suprême		Salade de carottes persillées à l'orange	1	Menu du Chef		Filet de poisson MSC sauce citron	10	Crousti fromage	
	Poêlée campagnarde		Curry wurst sauce curry		Produit laitier		Lentilles / carottes à la crème		Gratin dauphinoise	
	Tomme catalane AOP	5	Purée de potiron		Yaourt Léa	1	Emmental Bio	1	Petit suisse fruité	1
	Fromage frais sur coulis de fruits rouge	1	Biebelksäse salé	9			Pomme Bio	1	Fruit de saison	
Menu végétarien	Aiguillette de blé	22	Streussel aux pommes		Menu du chef	24	Palet végétal carottes, herbes de provence Bio	25	Idem menu standard	26
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Saucisse végétale Bio	23	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