

Menus scolaires

Déjeuner du 20 au 26 mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

ENTREE	Salade de concombres sauce au bleu ●	Carottes râpées vinaigrette au citron	Salade verte	Chou blanc sauce yaourt	Salade de cervelas (vég : surimi, s/porc : roulade de volaille)
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis à la volaille (vg : lasagnes au poisson)	Boulettes de poulet au jus (vg : boulettes de sarrazin)	Burger de bœuf sauce brune (vg : filet de poisson en sauce)	Rôti de porc en sauce (vg : galette de boulgour)	Macaronis au saumon
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Blé aux petits légumes	Purée de pommes de terre	Semoule et légumes du jour	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré frais	Vache qui rit	Munster	Petit moulé nature	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Glace ou yaourt	Fruit ●	Brownie



PRODUIT ISSU
DE L'AGRICULTURE
LOCALE



PRODUITS FRAIS
/ DE SAISON



GRAND EST










PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 27 mai au 2 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette aux herbes 	Macédoine vinaigrette	Concombres à la grecque 	Betteraves sauce à l'orange	Céleri frais en rémoulade 
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes ricotta épinards 	Cordon bleu de dinde sauce mayonnaise et ketchup (vég : poisson pané)	Calamars à la romaine	Jambon blanc (s/porc : jambon de poulet, vg : œufs durs)	Couscous (boulettes, merguez) (vg : boulettes de sarrazin)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre et haricots verts	Riz à la sauce tomate	Pommes de terre et petits pois 	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraidou	Edam	Petit moulé aux fines herbes	Chèvre tartine
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit 	Beignet fourré	Crème dessert au chocolat	Compote



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 3 au 9 juin 2024














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Concombres sauce salade	Céleri râpé vinaigrette au fromage frais	Œufs durs mayonnaise	Salade composée (tomates, radis, carottes)
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes au saumon épinards	Cheeseburger (vg : fish buger)	Croustillant au fromage 	Manchons de poulet tex mex (vg : croque fromage)	Hachis parmentier maison (vég : parmentier de poisson)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Frites / Pommes rissolées	Poêlée de légumes 	Riz à la tomate et aux poivrons	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Gouda	Vache qui rit	Mimolette	Carré frais
DESSERT	Fruit	Glace ou yaourt	Fromage blanc aux fruits	Flan caramel	Tarte noix de coco



Menus scolaires

Déjeuner du 10 au 16 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette à l'échalote 	Salade coleslaw 	Salade composée (betteraves, maïs, salade)	Céleri râpé au fromage blanc 	Carottes râpées au citron 
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis bolognaise (vég : gnocchis au fromage)	Crêpe jambon fromage (vg et s/porc : crêpe au fromage)	Poisson pané	Jambon blanc (vég : œufs durs, s/porc jambon de poulet)	Pizza au fromage 
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de légumes (pdt, carottes, brocolis)  	Blé aux carottes 	Macaronis 	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Munster 	Mimolette	Bûche de chèvre	Pavé 1/2 sel	Camembert
DESSERT	Petits suisses aromatisés	Doonut	Fruit 	Glace ou yaourt	Liegeois vanille



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 17 au 23 juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Courgettes râpées vinaigrette ●	Concombres sauce aux herbes ●	Salade verte sauce aux herbes ●	Salade coleslaw ●	Macédoine au maïs sauce vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Pennes sauce tomate et emmental râpé ●	Knacks de porc (vg : poisson pané, s/porc : saucisses de volaille)	Rôti de dinde en sauce	Poisson pané sauce tartare	Palette de porc provençale (s/porc : escalope de dinde, vg : crousti fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Frites/potatoes	Tortis	Riz et poêlée ratatouille	Purée de pommes de terre
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Bleu	Gouda	Petit moulé nature	Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte aux pommes	Fromage blanc aux fruits	Fruit ●	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN