

**MENUS SANS VIANDE SANS PORC**

lundi 22 avril 2019		mardi 23 avril 2019		jeudi 25 avril 2019		vendredi 26 avril 2019	
<b>FÉRIÉ</b>		Terrine de volaille		Velouté d'asperge		Salade de <b>souplettes</b> vinaigrette au pesto	
		<i>Radis à la croque au sel</i>		Émincé de veau au romarin		Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise	
		Tarte aux fromages		<i>Pané fromager</i>			
		Haricots verts persillés <b>Edam</b>		Écrasé de <b>pommes de terre</b> à la crème Flageolets <b>Coulommiers</b>		Purée de céleri <b>Yaourt à la vanille</b>	
		<b>Fruit de saison</b>		Dessert du lapin de Pâques (gâteau aux carottes) et œufs en chocolat		<b>Fruit de saison</b>	

**MENU LOCAL**

lundi 29 avril 2019		mardi 30 avril 2019		jeudi 2 mai 2019		vendredi 3 mai 2019	
Carottes râpées au jus d'orange		Crème de courgette à la vache qui rit ®		<b>Pâté de campagne *</b>		Céleri mayonnaise	
Escalope de poulet sauce suprême		Dos de colin au curry		<i>Œuf mayonnaise</i>		Boulettes de soja tomate basilic sauce tomatée	
<i>Quenelles sauce suprême</i>				<b>Sauté de porc</b> à l'ancienne *		<b>Farrelles à l'épeautre</b>	
<b>Riz</b> <b>Haricots verts</b> Fromage frais Mousse au chocolat		<b>Semoule</b>  <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison</b>		<i>Poisson en sauce</i> <b>Pommes de terre</b>  <b>Yaourt sucré</b> <b>Pomme de pays</b>		<b>Gouda</b> <b>Soupe de fraises</b>	

lundi 6 mai 2019		mardi 7 mai 2019		jeudi 9 mai 2019		vendredi 10 mai 2019	
Taboulé		Coleslaw		<b>Concombre</b> à la crème		Salade verte	
Filet de colin pané et citron		Blanquette de volaille		Steak haché de veau sauce ketchup du chef		Rôti de bœuf VBF sauce brune	
		<i>Blanquette de poisson</i>		<i>Pané fromager</i>		<i>Poisson pané</i>	
Carottes <b>Yaourt sucré</b> <b>Fruit de saison</b>		Riz  Fromage ail et fines herbes <b>Crème dessert caramel</b>		<b>Coquilles d'épeautre</b> Ratatouille <b>Tomme de la Vezouze</b> <b>Compote pomme menthe maison</b>		Pommes de terre <b>Brocolis</b> <b>Coulommiers</b> <b>Yaourt à la cerise</b>	

lundi 13 mai 2019		mardi 14 mai 2019		jeudi 16 mai 2019		vendredi 17 mai 2019	
<b>Macédoine</b> mayonnaise		<b>Tomates basilic</b>		Tarte aux <b>asperges d'Alsace</b>		Salade verte	
Poulet basquaise		Chipolata *		Filet de merlu à la créole		<b>Émincé de bœuf</b> façon chili	
<i>Poisson basquaise</i>		<i>Nuggets de poisson</i>				<i>Omelette en sauce</i>	
<b>Boulgour</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>		<b>Lentilles beluga</b> Fromage fondu Liégeois vanille		<b>Carottes</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Fruit de saison</b>		Riz <b>Munster</b> <b>Compote pomme framboise maison</b>	

**LES RENCONTRES DURABLES**
**MENU LOCAL**

lundi 20 mai 2019		mardi 21 mai 2019		jeudi 23 mai 2019		vendredi 24 mai 2019	
Salade de <b>maïs</b>		Carottes râpées vinaigrette		<b>Chou blanc</b> râpé vinaigrette		<b>Concombre</b> à la crème	
Quenelles sauce aurore		Gratin de colin		Boulettes d'agneau à l'orientale		<b>Bœuf</b> aux petits oignons	
		<b>Semoule</b>		<i>Boulettes de soja tomate basilic</i>		<i>Poisson en sauce</i>	
Jardinière de légumes		Ratatouille		<b>Riz</b>		<b>Souplettes</b>	
Fromage frais <b>Fruit de saison</b>		<b>Coulommiers</b> Nappé caramel		<b>Fromage blanc sucré</b> <b>Tarte aux cerises</b>		<b>Camembert royal</b> Compote <b>pomme</b> citron maison	

**LES RENCONTRES DURABLES**
**MENU LOCAL**

lundi 27 mai 2019		mardi 28 mai 2019		jeudi 30 mai 2019		vendredi 31 mai 2019	
Céleri rémoulade		<b>Feuille de chêne</b> vinaigrette à l' <b>huile de colza</b>		<b>FÉRIÉ</b>		<b>FÉRIÉ</b>	
Poisson meunière et citron		<b>From'chaud</b>					
<b>Boulgour</b> <b>Saint Paulin</b>		<b>Pommes de terre</b>					
<b>Fraises d'Alsace</b>		<b>Crème dessert au chocolat</b> et <b>Madeleine de Commercy</b>					



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.  
 - Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances odoriférantes pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

MENUS SANS VIANDE SANS PORC

PRINTEMPS BIO

MENU BIO

lundi 3 juin 2019	mardi 4 juin 2019	jeudi 6 juin 2019	vendredi 7 juin 2019
Macédoine mayonnaise	Duo de tomates et concombres	Salade de cervelas * Thon mayonnaise	Chou rave mayonnaise
Tajine de poisson	Omelette forestière	Rôti de bœuf VBF au thym	Saucisse blanche *
Riz	Pommes de terre rissolées	Quenelles en sauce	Pané fromager
Fromage fondu	Brie	Coquilles d'épeautre	Orge perlé
Fruit de saison	Yaourt nature à la confiture (dégustation confiture mirabelles et cerises douces)	Ratatouille Le Bon Lorrain	Tomme de la Vezouze
		Crème dessert vanille	Gâteau au yaourt

lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
FÉRIÉ	Radis à la croque au sel	Salade verte	Cake tomate, brebis, basilic
	Courgette farcie	Hachis parmentier VBF	Paupiette de veau à l'ancienne
	Tarte aux fromages	Hachis de poisson	Pané fromager
	Pommes de terre sautées		Lentillons Carottes Yaourt aux myrtilles Fraises d'Alsace
	Gouda	Emmental	
	Fruit de saison	Compote	

MENU BIO




BALADE EN BRETAGNE



lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
Salade de pommes de terre aux cornichons	Macédoine mayonnaise	Salade bretonne au chou fleur	Tomate mozzarella
Aiguillettes de poulet méridionales (citron, ail, herbes de Provence)	Coquillettes façon carbonara *	Galette de sarrasin à la forestière	Émincé de bœuf sauce échalote
Quenelles en sauce	Coquillettes sauce océane	Galette de sarrasin de mer	Quenelles en sauce
Haricots verts		Salade verte	Purée de pommes de terre
Fromage frais	Emmental râpé	Yaourt à la fraise	Petit munster
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cake aux pommes	Compote pomme biscuitée maison

MENU LOCAL

lundi 24 juin 2019	mardi 25 juin 2019	jeudi 27 juin 2019	vendredi 28 juin 2019
Salade de maïs composée	Pastèque	<b>PIQUE NIQUE</b> 	Concombre façon tzatziki
Poisson meunière et citron	Tomate farcie en sauce		Poulet à la crème de fromage frais duo de poivrons
Petits pois carottes	Pané fromager		Boulette de soja tomate basilic
Yaourt au cassis	Riz		Farrelles à l'épeautre
Fruit de saison	Gouda	Courgettes	Tomme aux fleurs du Sureau
	Crème dessert chocolat		Compote pomme fraise maison

REPAS DE FIN D'ANNÉE

lundi 1 juillet 2019	mardi 2 juillet 2019	jeudi 4 juillet 2019	vendredi 5 juillet 2019
Carottes râpées à l'échalote	Salade grecque (tomates, concombres, brebis, olives)	Salade verte	Courgettes râpées vinaigrette citronnée
Dos de colin sauce citronnée	Paëlla	Lasagne bolognaise VBF	Aiguillettes de poulet à l'estragon
Pommes de terre	Paëlla de la mer	Lasagne au poisson	Quenelles à l'estragon
Yaourt sucré	Coulommiers	Tomme de la Vezouze	Carottes
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Yaourt à boire à la framboise	Fromage fondu
			Cerises (selon saison)



Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.  
 - Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine,

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances odoriférantes pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.