



LÉGENDE

 Elu par les enfants

 Nouveau

 Bio régional

 Régional

 Contient du porc

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

C'EST LA RENTRÉE !				
lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Betteraves rouges vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Concombre à la crème	Tomates cerise	Pastèque
Poisson pané et citron	Poulet basquaise	Porc à la dijonnaise *	Spaghettis bolognaise VBF	Sauté de bœuf à l'ancienne
Purée de pommes de terre	Riz	Semoule		Pommes de terre
Yaourt à la figue	Ratatouille		Emmental râpé	Caponata (aubergines, tomates, oignons, olives)
Fruit de saison	Tomme blanche	Fromage fondu	Compote mirabelle maison et cookies au chocolat	Carré de l'Est
	Crème dessert caramel	Fruit de saison		Liégeois vanille

MENU LOCAL				
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Taboulé oriental	Macédoine mayonnaise	Melon	Salade de tomates	Radis à la croque au sel
Croq'Soja tomate basilic sauce tomatée	Chipolata *	Riz à la reine	Émincé de bœuf à la provençale	Filet de merlu sauce citronnée
	Lentilles Beluga		Pommes de terre	Coquillettes
Haricots beurre			Courgettes	
Fromage blanc sucré	Fromage frais	Saint paulin	Brie	Yaourt au cassis
Mirabelles (selon disponibilité)	Salade de fruits	Flan chocolat	Compote pomme mûre maison	Tarte aux quetsches

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Salade verte	Salade de haricots verts composée	Taboulé libanais (boulgour)	Concombre vinaigrette au citron	Tomates mozzarella
Escalope viennoise	Gratin de poisson	Sauté de porc à l'estragon *	Blanquette de poulet	Bœuf façon marengo
Chou fleur et pommes de terre béchamel	Blé		Tortis	Pommes de terre rissolées
Fromage ail et fines herbes	Mimolette	Petits pois	Carottes	
Quetsches (selon disponibilité)	Crème dessert vanille	Chèvre	Petit suisse sucré	Bargkass
		Fruit de saison	Cake au chocolat	Compote pomme framboise maison

MENU LOCAL				
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de pâtes	Laitue vinaigrette	Coleslaw	Céleri rémoulade	Concombre façon tzatziki
Poisson meunière	Tajine aux falafels	Steak haché VBF sauce barbecue	Escalope de poulet à la crème	Porc aux pommes *
	Semoule	Pommes de terre	Coquilles d'épeautre	Orge perlé
Purée de courgettes	Légumes tajine		Brocolis	Carottes et panais
Yaourt à la vanille	Camembert royal	Edam	Fromage frais	Brique fleurie
Fruit de saison	Nappé caramel	Compote pomme vanille maison	Tarte aux mirabelles	Poire de pays

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
- Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

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





LÉGENDE

Elu par les enfants

Régional

Nouveau

Contient du porc

Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

				RDG "HAPPY TARTERIE"
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Salade verte	Salade de riz	Radis roses au beurre	Pâté de campagne *	Carottes râpées au jus d'orange
Aiguillettes de poulet à la crème de fromage frais saveur alsacienne	Omelette espagnole	Colin d'Alaska au lait de coco	Paupiette de veau à la tomate	Rôti de bœuf VBF sauce brune
Pommes de terre		Semoule	Souplettes	
	Petits pois		Ratatouille	Purée de pommes de terre
Tomme de la Vezouze	Coulommiers	Carré de l'Est	Tomme Monplaisir	Fromage fondu
Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Tarte poire daim

			RDG "HAPPY TARTERIE"	MENU LOCAL
lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Betteraves rouges vinaigrettes	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate	Velouté de potiron	Céleri vinaigrette
Filet de colin d'Alaska sauce aurore	Curry Thaï de pois chiches	Jambon à la moutarde à l'ancienne *	Tart'O'bolo	Daube de bœuf
Boulgour	Riz	Pommes de terre		Farrelles à l'épeautre
	Légumes thaï		Salade verte	Carottes
Yaourt sucré	Tomme aux fleurs de sureau	Gouda	Le Bon Lorrain	Royal crémeux
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Compote pomme citron maison

		MENU LOCAL		
lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Salade de maïs	Batavia	Concombre sauce bulgare	Quiche douceur (patates douces)	Carottes râpées vinaigrette
Bouchée de boulgour-lentilles corail	Choucroute (Knack *)	Lasagne bolognaise	Dos de colin d'Alaska aux petits légumes	Émincé de veau Stroganoff
	Pommes de terre		Riz	Coquillettes
Haricots verts	Chou à choucroute			Chou fleur
Petit suisse aux fruits	Munster	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Brie
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote pomme poire maison	Fruit de saison	Flan vanille

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
- Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

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

