




Menu
végétarien

Les menus du 27 juin au 03 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p> <p>Salade de carottes râpées</p>  <p>BIBELESKAES</p> <p>Fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>☞ ☞</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>Salade de radis roses</p> <p>☞ ☞</p> <p>Saucisse blanche au jus</p> <p>S/porc : Saucisse de volaille</p> <p>Bouloghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p>  <p>☞ ☞</p> <p>St Morêt</p> <p>☞ ☞</p> <p>Abricots 🍑</p>		<p>JOURNEE</p> <p>PIQUE-NIQUE</p> 	<p>Salade verte Iceberg</p> <p>☞ ☞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emmental râpé</p> <p>☞ ☞</p> <p>Clafoutis aux fruits rouges maison 🏠</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	<p>Œufs durs sauce aurore</p> <p>Bouloghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p>			<p>Spaghettis sauce bolognaise aux lentilles</p>

 Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française

Les menus du 04 au 10 juillet 2022

Menu
végétarien

CONGES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricots mungo au maïs</p> <p> Filet de colin sauce niçoise</p> <p> Riz aux <u>courgettes fraîches</u> </p> <p><u>Carré frais</u></p> <p>Nectarine </p>	<p> Tomates cerises</p> <p>Pizza reine S/porc : Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p><u>Yaourt nature</u> et sucre</p> <p>Purée de fruits</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> au maïs</p> <p>Tortellinis basilic-épinards sauce tomate</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>Chou au chocolat</p>	<p>FERME</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><u>Omelette fraîche</u> piperade</p> <p>Riz aux</p> <p><u>courgettes fraîches</u></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>		<p>Idem menu standard</p>	



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Fruits et légumes de saison