

MENU DU 12 AU 16 MAI 2025



semaine 20	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
HORS D'ŒUVRE 	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos	pomelos
	crêpe jambon fromage	salade de tomates	piémontaise	sombrero	œuf mayonnaise
	carottes râpées	betteraves cube	frisée surimi	melon	concombre
	salade au poulet	salade aux lardons	macédoine et œuf	céleri rémoulade	salade d'endives
	betteraves vinaigrette	charcuterie	pastèque	terrinerie de poisson	duo de choux
	pain de poisson	petits légumes taillés		taboulé au thon	
PLATS ET LEGUMES 	filet de poisson meunière	sauté de bœuf hongrois	pizza reine	rôti de porc aux épices	paella au poulet
	filet de poisson frais	gnocchi au gorgonzola	rognons de veau	andouillette	filet de poisson frais
	mélange cinq céréales	penné rigaté	gratin de choux fleur	purée	riz
	brocolis	poêlée de légumes asiatique		petit pois carottes	carottes bâtonnets
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme
	fromage blanc	entremet	gélifié vanille	* fromage blanc	entremet praliné
	yaourt bio	yaourt bio		yaourt bio	yaourt bio
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	gâteau de semoule	tarte aux pommes	crème dessert café	cookies	liégeois au chocolat
		chausson aux pommes			

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
	pomelos	strasbourgeoise	hors d'œuvre	salade d'endives	
	palette à la diable	omelette aux lardons	saucisse grillée	tarte au poisson	
	julienne de légumes	poêlée ratatouille	pommes rissolées	jardinière de légumes	
	camembert	mimolette	tomme grise	st bricet	
	compote de pêches	fruit	fromage et dessert	crème dessert	

Plat Végétarien

BIO

Viande Française

Appellation d'origine contrôlée

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Spécialité Traditionnelle Garantie

Indication Géographique Protégée

Pêche Durable

Cuisiné Maison