

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 	Aiguillette de volaille Sauce suprême Poêlée brocolis cuits et champignons Carré de l'Est Choux à la crème	MENU COUPE DU MONDE DE RUGBY "ALLEZ LES BLEUS" Jambon de Paris Fish & chips- Wedges aux épices Cheddar Kiwi	Carottes à la menthe Filet mignon de porc Sauce champignons Riz pilaf Yaourt mixé	Salade comtoise (verte et comté) Polpette de veau Sauce brune Brunoise de légumes Compote de fruits	Tomate farcie végétale Purée nature Petit suisse BIO Raisin
Menu végétarien	Aiguillette de blé 2	Boulette panée mac & cheese 3	Falafel à la menthe 4	Pané végétal à la méditerranéenne 5	Idem menu standard 6
Semaine 41	Lundi Coleslaw Chili végétarien Haricots rouges / riz Crème dessert chocolat	Mardi Taboulé à l'oriental Filet de colin Sauce oseille Duo chou-fleur / brocolis Flan pâtissier	Mercredi MENU DU CHEF	Jeudi Salade de radis blanc Ravioles de la ferme Salade iceberg Glace ou autre dessert	Vendredi Boulettes d'agneau au paprika Poêlée de légumes Fromage aux fines herbes Salade de fruits
Menu végétarien	Idem menu standard 9	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur 10	Menu du chef 11	Ravioles lentilles tomates de la ferme 12	Pané végétarien 13
Semaine 42 Les menus de nos chefs	MENU DE JOEY Filet de dinde tandoori Riz indien Brie Ananas	MENU DE MATTHIEU OTTO Salade russe au paprika Saumon au basilic de Chris & schengele Gratin dauphinois Yaourt fermier local aromatisé	MENU D'ISABELLE Salade endives /œufs Sauté de porc Sauce chocolat Choux rouge braisé/Purée Fromage blanc aux fruits maison	MENU DE BENOIT Soupe de lentilles Patia à la fourme Salade iceberg Tarte à la myrtille	MENU DE FLORIAN Céleri pommes granny Mijoté de bœuf aux petits légumes Knepfle aux œufs IGP Glace de la ferme
Menu végétarien	Boulettes végé à l'orientale 16	Galette de haricots rouges poivrons et curry 17	Kefta coriandre / menthe 18	Idem au menu standard 19	Knepfle crème croustons et champignons 20
Semaine 43 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi Côte de porc charcutière Choux vert braisé Pommes vapeur Edam Poires au sirop	Mardi Quenelle de semoule Sauce béchamel Fondu de poireaux Yaourt arôme Compote de pommes	Mercredi Choux bicolore vinaigrette Cuisse de poulet aux 3 poivrons Carottes persillées Produit lacté	Jeudi Concombres à la bulgare Blanquette de la mer Riz aux épinard Fromage blanc sucré	Vendredi Crème Dubarry Tajine d'agneau au miel Duo de haricots Barre glacée
Menu végétarien	Carré de seitan légumes fondants et tomate 23	Idem menu standard 24	Veggi façon cordon bleu 25	Pané de blé végétal 26	Palet végétarien à l'Italienne 27
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10