

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Avril 2026

5 ième composants

Semaine 14	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade piémontaise nature Rôti de porc cuit sauce moutarde Jardinière de légumes Ortolan Bio Yaourt aromatisé	MENU DE PÂQUES Salade fraîcheur (avocat-mâis-tomate-radis) Noisette de poulet à la grecque Pommes grenailles Haricots verts à l'ail Délice de Bourgogne Cloche chocolat aux copeaux de chocolat	Crêpe aux champignons Poissonnette Sauce fish Boulgour arlequin Tomme noire Salade de fruits	Soupe verte printanière ou crudités Oeuf dur à la florentine Purée nature / épinards à la crème Petit suisse fruité Coupe pêche melba ou autre dessert - Surprise du lapin de Pâques	FERIE VENDREDI SAINT

Menu végétarien	Galette tomate basilic	Galette de lentilles vertes carotte et oignons Bio végétale	Grillardin Italien	Idem menu standard	
-----------------	------------------------	---	--------------------	--------------------	--

Semaine 15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FERIE LUNDI DE PÂQUES C'est pour toi! Bon lundi de Pâques!	Salade de concombres et sauce ciboulette Pavé végétal du fromager sauce ketchup Crispy cubes Yaourt nature sucré Compote de fruits	Pizza au fromage Menu du Chef Produit laitier Ananas	Jambon/cornichon ou crudités Goulash de boeuf Riz / bâtonnets de carottes Bûche du pilat Yaourt brassé au lait entier à la banane	Salade de chou-fleur mimosa Haché au thon provençal sauce andalouse Pâtes aux petits pois Six de Savoie Glace bâtonnet ou autre dessert

Menu végétarien		Idem menu standard	Menu du Chef	Falafel de pois chiche Bio végétal	Quenelle de semoule
-----------------	--	--------------------	--------------	------------------------------------	---------------------

Semaine 16 et 17 : MENUS CLSH

Semaine 18	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine de légumes Mayonnaise Gratin de chou-fleur, Pommes de terre, oeuf Camembert de Normandie AOP Salade de mangue	Salade de tomates au basilic Curry wurst sauce curry Purée de potiron Bibeleskäse salé Tarte aux fraises	Salade printanière (Carottes-petit pois-pommes-radis) Vol au vent au poulet et champignons + croute Coquillettes au beurre Saint Paulin Yaourt de Léa	Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar, pommes wedges aux épices Banane	FERIE 1 ^{ère} FÊTE DU TRAVAIL

Menu végétarien	Idem menu standard	Saucisse végétale	Vol au vent quenelle et et champignons	Galette de soja	
-----------------	--------------------	-------------------	--	-----------------	--

Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
------------------------------	-------------------------	-------------	--------------	---------------------------	-----------------

	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable
--	---------------------	-------------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------