

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 - Janvier 2026

### 5 ième composants



Semaine 02	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de taboulé à l'oriental 	1	Salade de betteraves persillées 		Salade d'endive à la crème 		Falafel à la menthe 		Crème de poireaux /pdt ou crudités 	1
	Poissonnette panée sauce fish	10	Aiguillette de volaille sauce suprême		Sauté de porc marengo		Couscous végétarien 		Bœuf bourguignon	
	Poêlée campagnarde		Purée / haricots verts		Polenta		Légumes / semoule		Pâtes au basilic	
Menu végétarien	Kiri à la crème 		Tomme grise 	1	Yaourt nature sucré 	1	Chaussée aux moines 		Livarot AOP 	5
	Yaourt brassé à la pêche mixée 		Galette des Rois 		Salade de fruits 		Crème dessert Bio vanille 	1	Orange 	
	Pané de blé épinard et fromage	5	Aiguillette de blé	6	Risotto petits pois, champignons et oeuif dur	7	Idem menu standard	8	Tortellini pomodoro mozzarella Bio	9
Semaine 03	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres au fromage blanc 		Salade coleslaw 		Menu des enfants de Geispolsheim Village		Potage de légumes ou crudités 		Salade de maïs persillés 	
	Cordon bleu végétal sauce ketchup		Blanquette de la mer	10	Accras de morue sur salade verte et carottes 		Boulettes de bœuf de la ferme à la milanaise	1	Rôti de porc sauce charcutière	
	Pommes wedges aux épices		Blé aux trois poivrons	1	Colombo de poulet		Lentilles aux carottes fondues		Pommes vapeurs / brisure de chou-fleur	
Menu végétarien	Saint Paulin Bio 	1	Fromage emballé 		Riz créole	1	Vache qui rit Bio 		Brie 	
	Pomme 		Fromage blanc sucré 		Yaourt brassé nature en vrac 		Flan patissier 		Yaourt brassé Bio framboise 	1
					Beignet d'ananas 					
	Idem menu standard	12	Quenelle de semoule	13	Tomate farcie végétale	14	Falafel coriandre et menthe	15	Gratin de chou-fleur et oeuif dur	16
Semaine 04	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade piémontaise nature 	1	Menu Breton		Pizza au fromage 		Potage Dubarry ou crudités 		Céleri rémoulade 	1
	Escalope de dinde / citron		Salade de chou à la bretonne 		Menu du Chef 		Ravioles de la ferme aux épinads et fromage	1	Curry wurst sauce curry 	
	Trio de légumes		Dos de lieu crème de poireaux		Produit laitier 	1	Salade verte 		Purée de carottes	
Menu végétarien	Six de savoie 		Poêlée bretonne		Compote de pomme en vrac 		Ortlan 	5	Bûche du Pilat 	
	Crème dessert chocolat 		Camembert 	1			Yaourt aromatisé 		Mandarine 	
			Crêpe sucrée 		Menu du chef	21	Idem menu standard	22	Saucisse végétale	23
	Grillardin Italien	19	Galette petits légumes et emmental	20						
Semaine 05	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pois chiche à la Libanaise 		Journée Savoyarde		Salade de carottes à l'orange 		Potage de butternut ou crudités 		Tomates cerises 	1
	Blanc de dinde à la crèmeet champignons		Salade Savoyarde 		Bouché à la reine / Croûte 		Meunière de colin MSC Citron - aneth	10	Hamburger confectionné par les jeunes convives	
	Poêlée de légumes et pommes de terre		Tartiflette végétarienne		Pâtes au beurre		Pommes vapeurs / épinards persillés		Pain, steak haché, salade, oignon	
Menu végétarien	Rouy 	1	Gratin Dauphinois		Mini Babybel 		Petit suisse sucré 	1	Cheddar 	
	Fruit de saison 		Tomme blanche 	1	Yaourt BIO 	1	Flan nappé caramel 		Glace ou autre dessert 	
			Tarte aux myrtille 		Bouchée quenelle et champignons	28	Omelette bio nature	29	Galette végétarienne	30
	Pané végétal au fromage	26	Idem menu standard	27						
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio 	1	Produit IGP 	3	Produits AOP 	5	Fruit et légumes d'Alsace 	7	Produits locaux 	9
	Produit Label Rouge 	2	Haute Valeur Environnementale 	4	Entrepreneurs Engagés 	6	Produit qualité Moselle 	8	Pêche durable 	10