

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 - Septembre 2025

5 ième composants

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	Salade de concombres au fromage blanc Pennes Bolognaise Gruyère râpé Chou à la crème	Salade de betteraves rouges et pommes Meunière de colin MSC Pommes vapeurs / Brisure de choux-fleurs Tomme grise Melon	Pâté de campagne / cornichons ou crudités Sauté de veau marengo Riz / carottes fondantes Comté AOP Nectarine	Falafel à la menthe Couscous végétarien Légumes / semoule Fromage frais Crème dessert Bio au chocolat	REPAS FROID Tomates à croquer Knack Salade de pommes de terre Camembert Glace en pot
	Menu végétarien	Bolognaise végétale	Pané de blé emmental	Omelette ricotta épinards	Risotto aux petits pois / oeuf dur
Semaine 37	Celeri rémoulade Emincé de bœuf au paprika Blé à la tomate Ortolan Bio Compote de pomme	Pastèque Nuggets de poulet sauce ketchup Crispy cubes aux herbes Galet de la Loire Flamby	Salade tomates au basilic Gratin de choux-fleurs, oeuf dur et pommes de terre Fromage à la coupe Yaourt Bio brassé à la banane	Salade de taboulé à la menthe Rôti de porc sauce chasseur Trio de légumes aux carottes jaunes Vache qui rit Tarte pommes rhubarbe	Salade de maïs persillée Cassolette de poisson Riz / haricots verts St Paulin Raisin blanc
	Menu végétarien	Galette végétale	Nuggets pois chiche	Idem menu standard	Galette de boulgour pois chiche emmental
Semaine 38	Salade de lentilles à la vinaigrette Escalope de dinde à la Milanaise Pâtes aux légumes du soleil Bûche du pilat Yaourt brassé Bio à la myrtille	Macédoine mayonnaise Keffa d'agneau Semoule / ratatouille Camembert traditionnel Prune	Pizza au fromage Blanquette de saumon sauce oseille Epinards en branches Kiri Salade de fruit	Salade de concombre à la ciboulette Ravioles de la ferme aux lentilles et tomates Salade verte Montagnard des Vosges Tartelette crumble aux fruits rouges	Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon Cheddar Glace vanille ou autre dessert
	Menu végétarien	Grillardin Italien	Falafel menthe et coriandre	Omelette à la provençale	Idem menu standard
Semaine 39	Salade de blé à la Mexicaine Aiguillette de poulet Sauce suprême Poêlée campagnarde Tomme catalane AOP Fromage frais sur coulis de fruits rouge	Journée Allemande Salade de carottes persillées à l'orange Curry wurst sauce curry Purée de potiron Biebelskäse salé Streussel aux pommes	Salade méli-mélo Menu du Chef Produit laitier Yaourt Léa	Salade composée Filet de poisson MSC sauce citron Lentilles / carottes à la crème Emmental Bio Pomme Bio	Salade automnale Crousti fromage Gratin dauphinoise Petit suisse fruité Fruit de saison
	Menu végétarien	Aiguillette de blé	Saucisse végétale Bio	Menu du chef	Palet végétal carottes, herbes de provence Bio
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