

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)

Semaine 02	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade coleslaw		Rosette / cornichon ou crudités		Crêpe au fromage		Bœuf bourguignon	1	Aiguillettes de volaille Sauce suprême	
	Crousti fromage Sauce ketchup		Paupiette du pêcheur Sauce Normande		Filet mignon de porc Sauce crème et moutarde		Pâtes aux petits légumes		Purée nature et haricots verts	
	Gratin dauphinois	1	Blé aux trois poivrons	1	Brisure de choux-fleurs		Tomme grise		Camembert	1
	Mandarine		Crème chocolat		Compote de pommes à la cannelle	1	Banane		Galette des rois	
Menu végétarien	Idem menu standard	6	Yummy Texas	7	Gratin de choux-fleurs et œuf dur	8	Boulette végétale fève / oignons	9	Aiguillette de blé	10
Semaine 03	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de céleri rémoulade				Salade de concombres à la crème		Crème de poireaux ou crudités	9	Lasagne végétarienne aux légumes	
	Filet de colin Sauce beurre blanc	10	Saucisse à cuire Sauce moutarde		Sauté de veau marengo		Escalope de dinde Sauce forestière		Sauce béchamel	
	Pommes vapeurs / épinards		Potée Lorraine		Pâtes au beurre	1	Lentilles aux carottes	1	Gruyère râpé	
	Flan vanille	1	Brie	3	Salade de fruits		Eclair		Clémentine	1
			Glace ou autre dessert	1						
Menu végétarien	Picoussel	13	Petite veggi aux fines herbes	14	Carré de seitan aux légumes, tomates	15	Omelette demi-lune	16	Idem menu standard	17
Semaine 04	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Steak haché de bœuf Jus aux herbes		Salade de taboulé à l'oriental		Salade d'endives à la crème		Ravioles aux lentilles de la ferme	8	Curry d'agneau Sauce curry	
	Petits pois / carottes	1	Blanquette de poisson Sauce oseille	10	Galopin de veau Sauce brune		Salade verte		Tajine de légumes / semoule	
	Saint Paulin		Duo choux-fleurs / brocolis		Purée nature / Choux rouge	1	Tomme des Pyrénées	3	Fromage à la coupe	
	Compote de fruits		Fromage blanc au miel	1	Tarte Normande		Fruit de saison	1	Yaourt Bio à la fraise mixé	1
Menu végétarien	Galette végétale	20	Gratin choux-fleurs / brocolis et œuf dur	21	Croc' tofu fromage BIO	22	Idem menu standard	23	Kefta coriandre / menthe	24
Semaine 05	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Concombres à la bulgare	1	Salade de carottes à l'orange		MENU DU CHEF		Salade chinoise			1
	Cordon bleu végétal Sauce ketchup		Goulash de bœuf	8			Emincé de porc au caramel		Cassolette de poisson	10
	Pommes wedge aux épices	3	Purée de potiron	1			Riz cantonnais		Ebly aux trio de légumes	
	Crème dessert vanille		Câlin nature sur lit de fruit				Fromage emballé	1	Carré de l'Est	
							Beignet d'ananas		Pomme	7
Menu végétarien	Idem menu standard	27	Grillardin italien végétal	28	MENU DU CHEF	29	Nem aux légumes	30	Tomate farcie végétarienne	31
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit 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