

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 20 Jun

Carottes râpées vinaigrette



Salade printanière Bio

Salade de lentilles aux poivrons

Chili con carne

Flan blé et courgettes



Pavé de colin à la provençale



Riz jaune

Wok de légumes Bio

Fromage blanc Bio

Saint-Paulin

Coulommiers

Crêpe au sucre

Fruits de saison Bio

Salade de fruits

MARDI | 21 Jun

Semoule à l'andalouse

Salade de riz

Chou-fleur vinaigrette

Emincé de dinde à la provençale
Pennes végété
lentilles et curry



Filet de dorade au basilic

Courgettes sautées

Frite steakhouse

Yaourt nature



Comté lait cru



Gouda

Fruits de saison Bio

Gâteau au yaourt à la vanille



Entremets au chocolat Bio

LE JOUR DU

MERCREDI | 22 Jun

Achard de légumes

Salade de cocos aux herbes

Salade mélangée
radis emmental

Lasagne de courgettes



Filet de cabillaud
sauce vierge



Galette tofu provençale Bio

Chou vert braisé

Coudes

Montboissier

Edam

Yaourt nature lait entier

Fromage blanc aux myrtilles



Fruits de saison Bio

Tarte feuilletée aux pommes



JEUDI | 23 Jun

Concombre vinaigrette

Tomate mozzarella

Salade de penne vinaigrette

Palette de porc sauce diable



Filet de lieu

Quiche végétale



Gratin de légumes provençaux

Semoule berbère

Camembert Bio

Yaourt nature



Tomme grise

Paris-Brest

Compote de pommes

Fruits de saison Bio

VENDREDI | 24 Jun

Œufs durs mayonnaise

Mâche tomate maïs

Friand au fromage

Escalope de poulet

Steak soja tomate basilic



Filet de colin meunière et citron

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Yaourt nature



Carré de l'est

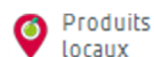
Rouy

Petit pot vanille fraise

Gâteau au chocolat



Fruits de saison Bio



Produits locaux



Nouveauté



Pêche responsable



Label Rouge



App. Origine Pr



Spécialité du chef



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Alsacienne



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine