

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

MARDI | 07
Jun

**Mélange salade
noix et pommes** 

Fenouil émincé vinaigrette

Dips carottes sauce aneth 

Hachis Parmentier 

Gnocchis sauce cheddar

Blanquette de colin 

Poêlée du jardin

Purée de pommes de terre

Bleu des causses AOP 

Carré de l'est

Yaourt nature 

Pomme Tatin moelleuse

Gâteau au yaourt à la vanille 

Corbeille de fruits Bio

MERCREDI | 08
Jun

Maquereaux à la tomate

Radis émincé vinaigrette

Concombre à la feta

Emincé de dinde
à la provençale

Tortilla de chili aux légumes 

Filet de dorade
sauce Nantua 

Penne

Ratatouille

Comté lait cru 

Montboissier

Yaourt fermier, local 

Gratin de pêches

Riz au lait 

Corbeille de fruits Bio

JEUDI | 09
Jun

Carottes râpées 

Taboulé de quinoa 

Rillettes à la sardine

Quiche végétale 

Filet de loup de mer 

Steak de flageolets
tomate basilic

Carottes Vichy

Riz créole

Gouda

Tomme blanche

Fromage blanc local Bio

Cake à la noix de coco 

Corbeille de fruits Bio

Compote de pommes

VENDREDI | 10
Jun

Accras de morue

Tomate mozzarella

Œufs durs mimosa

Sauté de porc au curry 

**Filet de hoki au
bouillon de légumes Bio** 

Œufs durs gratinés
sauce Mornay 

Blé aux petits légumes

Fondue de poireaux

Edam

Yaourt nature 

Bûche du Pilat

Corbeille de fruits Bio

Beignet chocolat noisette

Fromage blanc
au sirop de cassis 



 Nouveauté

 Produits
locaux

 Origine
France

 Pêche
responsabl

 App.
Origine Pr

 Spécialité
du chef

 Végétarien

 Label
Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

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

Ecole Alsacienne

elior 