

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 



**MARDI** | 19  
Avr

Compotée de  
poivrons et chèvre

Pâté de campagne Bio

Saveur de quinoa aux herbes

Flan légumes boulgour œufs  
origan 

Emincé de dinde  
sauce forestière 

Dorade yassa 

**Purée de pommes de terre**

Epinards à la crème

Croûte noire

Edam

**Yaourt nature**

Panna cotta 

**Fruits de saison Bio**

Crêpe caramel au beurre salé

**MERCREDI** | 20  
Avr

Concombre à la feta

Tzatziki

Tarte fine aux  
champignons persillés

Dahl de lentilles  
corail et pommes de terre 

Pané de blé  
fromage épinards 

Papillote de la mer et sa  
julienne

Ratatouille Bio

Semoule Bio aux épices

Saint-Nectaire 

Pont l'Evêque 

Yaourt nature lait entier

Breizh sushis pommes  
caramel beurre salé 

Fruits de saison Bio

Pastel de nata

**JEUDI** | 21  
Avr

Soupe miso 

Salade japonaise

Salade de pâtes japonaise

Emincé de bœuf aigre doux

Boulettes soja tomate basilic 

Saumonette sauce poivre  
vert 

**Riz thaï**

Poêlée japonaise

**Bleu**

Tomme grise

Yaourt nature sucré Bio 

Fruits de saison Bio

Gâteau de tapioca à la banane

Salade de fruits

**VENDREDI** | 22  
Avr

Jambon beurre 

Salade verte croûtons emmental

Dips carottes sauce paprika 

Omelette aux  
champignons Bio 

Filet de hoki sauce vierge 

Sauté de porc aux pruneaux 

**Haricots beurre  
saveur du jardin**

Pommes frites

Emmental

Yaourt nature lait entier

Montboissier

Petit pot vanille fraise

Corbeille de fruits Bio

Pain perdu 



 Nouveauté

 Label  
Rouge

 Pêche  
responsabl

 Spécialité  
du chef

 Végétarien

 App.  
Origine Pr

 Produits  
locaux

 Origine  
France

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Ecole Alsacienne

elior 

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