

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 06
Fev

Soupe à l'oignon

Coleslaw

Taboulé de quinoa

Braisé de paleron au jus

Colin pané et quartier de citron

Blé à la cantonaise



Ratatouille

Pommes noisettes

Camembert

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Compote de pommes

Gâteau marbré



MARDI | 07
Fev

Chou blanc vinaigrette

Houmous de pois cassés à la menthe

Potage à la tomate

Poulet yassa

Boullgour aux lentilles et maïs



Filet de lieu sauce crème Bio

Navets saveur orientale

Boullgour pilaf

Fromage blanc

Montboissier

Gâteau intense au chocolat



Crème vanille

Corbeille de fruits



MERCREDI | 08
Fev

Salade de riz

Céleri rémoulade aux pommes

Echine de porc confit

Filet de cabillaud au bouillon de légumes Bio
Penne végé haricots paprika coco



Carottes béchamel

Haricots blancs à la tomate

Saint-Paulin

Yaourt nature

Corbeille de fruits



Pêche à la condé

Tarte aux pommes



LE JOUR DU Végé

JEUDI | 09
Fev

Betterave aux œufs durs

Pain de légumes

Soupe au pistou

Torti à la méditerranéenne Bio



Omelette à l'emmental



Torti sauce tomate

Haricots verts

Fromage blanc

Mimolette

Salade de fruits

Tarte amandine aux abricots

Corbeille de fruits



VENDREDI | 10
Fev

Carottes râpées vinaigrette

Salade de pois chiches

Saumonette sauce citron



Poulet sauce Montboissier

Semoule à la mexicaine



Semoule berbère

Céleri béchamel

Tomme blanche

Yaourt nature

Crème caramel

Roulé au chocolat

Corbeille de fruits



Végétarien



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



Pêche responsable



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