



**ÉCOLE
ALSACIENNE**

**MENU DU 1 AU 5 JUIN 2026
MATERNELLE**



Légende des menus :



Plat végétarien



Spécialité du chef



Viande bovine d'origine française



Issu de la pêche durable



Race à viande



Agriculture biologique



Provenance locale



AOC (Appellation d'origine contrôlée)



Issus de filières éco-responsables



JOUR VEGETARIEN

Repas à Thème



viande de porc d'origine française



viande de volaille d'origine française



viande de veau d'origine française

Lundi 1 Juin	Mard 2 Juin	Mercredi 3 juin	Judi 4 juin	Vendredi 5 juin
--------------	-------------	-----------------	-------------	-----------------

Hors-d'œuvre

Tomates locale mozzarella	Taboulé de quinoa	Pastèque	Tartinable radis
---------------------------	-------------------	----------	------------------

Plats principaux

Beignet calamar	chipolatas Grillées	Tarte aux fromages	Ravioli à la volaille et emmental rapé
-----------------	---------------------	--------------------	--

Légumes

Boulgour pilaf	Lentilles	Semoule	Riz
Brocolis	Carottes béchamel	Courgettes saveur tomate	Petits pois

Fromages et laitages

Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Dessert

Donuts au cacao	Corbeille de fruits 	Mousse à la mangue	Corbeille de fruits 
-----------------	---	--------------------	---

Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
--	--	---	--	--

