



MENU DE LA RENTRÉE		MENU LOCAL		
lundi 4 septembre 2017	mardi 5 septembre 2017	mercredi 6 septembre 2017	jeudi 7 septembre 2017	vendredi 8 septembre 2017
Bulles de pommes et tomates cerises Pépites de colin aux céréales	Salade de concombres Blanquette de volaille	Céleri vinaigrette Sauté de porc sauce crémeuse*	Roulade de jambon origine France (LLNS)* Quenelles gratinées	Mélange tendre vinaigrette Bolognaise aux petits légumes
Purée 3 légumes (pommes de terre, courgettes, brocolis) à la Vache qui Rit®	Riz	Pommes de terre et navets	Ratatouille (courgettes, aubergines, tomates, oignons)	Coquillettes
Fromage frais ail et fines herbes Crème dessert chocolat	Tomme de Vezouze Fromage blanc sucré	Brique Maubert Poire de pays	Bon Lorrain Compotée de fruits rouges au miel et biscuit	Emmental râpé Mirabelles ou quetsches (selon approvisionnement)
MENU BIO				
lundi 11 septembre 2017	mardi 12 septembre 2017	mercredi 13 septembre 2017	jeudi 14 septembre 2017	vendredi 15 septembre 2017
Salade de pommes de terre Aiguillettes de volaille sauce ketchup maison	Melon Boul'boeuf à l'orientale	Tomates vinaigrette Omelette maison	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza-citron Saucisse de Toulouse *	Courgettes râpées vinaigrette Bœuf à la provençale
Jardinière de légumes Tomme du Saintois	Semoule Légumes couscous Fromage frais Yaourt au cassis	aux pommes de terre Épinards béchamel Fromage Mousse au chocolat	Lentillons aux lardons* Tomme aux fleurs de sureau Compote de pommes maison	Riz Fromage fondu Quetsches (selon approvisionnement)
MENU LOCAL				
lundi 18 septembre 2017	mardi 19 septembre 2017	mercredi 20 septembre 2017	jeudi 21 septembre 2017	vendredi 22 septembre 2017
Salade de soja au maïs Pommes de terre aux dés de jambon à la crème * Emmental râpé Crème dessert à la vanille	Œuf dur mayonnaise Escalope de volaille forestière Blé Carottes Barkass Fruit de saison	Pastèque Cassiolette de poisson au curry Riz Fromage Compote pommes-pêches maison	Batavia vinaigrette à l'huile de tournesol Sauté de poulet aux pommes Fareilles Courgettes à l'ail Crème de munster Yaourt à l'abricot	Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive Rôti de bœuf VBF sauce brune Boulgour Haricots verts basilic Tomme de Pierre Percée Fruit de saison
MENU ALSACIEN			MENU BIO	
lundi 25 septembre 2017	mardi 26 septembre 2017	mercredi 27 septembre 2017	jeudi 28 septembre 2017	vendredi 29 septembre 2017
Betteraves rouges vinaigrette Dos de colin d'Alaska sauce au lait de coco Petits pois au bouillon Carré nature Fruit de saison	Concombres à la crème Œufs florentine Semoule Épinards Tomme aux orties Yaourt à la pêche	Mélange tendre Lasagnes au saumon et brocolis Fromage Nappé caramel	Fleischnaka (roulade de viande) sauce tomate Pommes de terres sautées Carottes rapées Munster Tarte pommes streusel maison	Terrine de campagne * Steak haché sauce à l'échalote Coquilles d'épeautre Yaourt à la mirabelle Fruit de saison

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomates, céleris, navets.
- Pommes, poires, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

MENU LOCAL				
lundi 2 octobre 2017	mardi 3 octobre 2017	mercredi 4 octobre 2017	jeudi 5 octobre 2017	vendredi 6 octobre 2017
Radis roses à la croque au sel	Velouté de légumes	Salade de tomates à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise
Poisson meunière	Aiguillettes de poulet façon basquaise	Pâtes	Rôti de porc sauce brune*	Daube de bœuf
Écrasé de pommes de terre à la crème	Quinoa	à la carbonara *	Lentilles Beluga aux petits oignons	Cœur de blé
Tomme du Père Antoine	Haricots verts	Emmental râpé	Carré de l'Est	Camembert Royal
Yaourt à la poire	Petit suisse sucré	Abricots au sirop au coulis de fruits rouges	Compote pommes-fraises maison	Crème dessert caramel

LES RENCONTRES DU GOÛT 2017 : Place aux épices ! 

MENU LOCAL				
lundi 9 octobre 2017	mardi 10 octobre 2017	mercredi 11 octobre 2017	jeudi 12 octobre 2017	vendredi 13 octobre 2017
Céleri vinaigrette	Salade de soja et tomates	Salade verte	Salade de concombres	Crème de lentilles corail et carottes au cumin
Pommes de terre	Filet de colin vanille gingembre	Hachis parmentier	Bœuf bourguignon	Sauté de porc à l'ancienne*
aux dés de jambon*	Riz pilaff	Tomme blanche	Poêlée automnale au curcuma (brocolis, carottes, poivrons)	Printanière de légumes
et Vaillote à l'alsacienne	aux petits légumes	Fruit de saison	Pâtes	Bon Lorrain
Yaourt sucré et madeleines de Liverdun	Brie		Munster	Compote de pommes au miel maison
Pomme de pays	Fromage blanc sucré		Cake poire-raisin-cumin	

lundi 16 octobre 2017	mardi 17 octobre 2017	mercredi 18 octobre 2017	jeudi 19 octobre 2017	vendredi 20 octobre 2017
Betteraves rouges vinaigrette	Coleslaw	Radis au beurre	Salade verte aux maïs	Cake carottes-emental-noix
Dos de colin sauce hollandaise	Aiguillettes de poulet sauce au pain d'épices	Normandin de veau au jus	Riz	Bœuf au paprika
Purée de céleri	Pommes de terre persillées	Soupiettes	à la reine	Pâtes
Tomme aux fleurs de sureau	Tomme des Vosges	Chou fleur béchamel	Emmental	Fromage fondu
Fruit de saison	Yaourt au citron	Fromage	Compote pommes-poires caramel maison	Fruit de saison
		Liégeois		

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomates, céleris, navets.
 - Pommes, poires, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.