



MENUS du 22 a 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 26/05 Bérangère	Salade verte locale	Emincé de porc  Gyros	Pates HVE  au blé et pois chiche	Babibel	Melon
Mardi 27/05 Augustin	Bar à salade	Rôti de bœuf Mayonnaise	Riz niçois	Petit suisse au chocolat	Compote
Jeudi 29/05	Férié				
Vendredi 30/05	Férié				

Lundi 2/06 Blandine	Salade verte locale	Pilon de poulet BBC 	Poêlée de courgettes  et tomates gratinée	Tomme de savoie IGP 	Glace à l'eau
Mardi 3/06 Kévin 	Crudités  et dès de fromage 	P-de-Terre rôties locales	Bibelskace aux fines herbes	Crème brulée	Framboises
Jeudi 5/06 Igor	Betteraves rouges  à la menthe	Sauté de bœuf Meusien	Haricots verts bio/ P-de- Terre grenaille	Fromage ou yaourt	Sponge cake
Vendredi 6/06 Norbert	Quiche au fromage	Portion colin alaska 	Carottes  façon paysanne	Fomage blanc bio vanille	Fraises locales

Lundi 9/06	Férié				
Mardi 10/06 Landry	Carottes bio  râpées/ Céleri	Tomates farcies maison (Viande locale)	Riz pilaf	Fromage AOP 	Compote pomme/framboise
Jeudi 12/06 Guy	Tarte flambée/Salade	Aiguillette de poulet Ponko 	Ratatouille maison /semoule	Crème gourmande au caramel	Fruits 
Vendredi 13/06 Antoine de padoue	Tomates  Mozzarella et basilic	Poisson  sauce chorizo	P-de-Terre locales « vapeur »	Yaourt nature 	Verrine tiramisu à la fraise

Lundi 16/06	P-de-Terre Alsacienne	Steak 	Poêlée de légumes	Mimolette bio 	Mousse de fruits
Mardi 17/06 Hervé	Concombres 	Jambon blanc HVE local 	Purée P-de-Terre locales	Tartine de kiri aux fines herbes	Pastèque
Jeudi 19/06 Romuald	Salade HVE 	Escalope de dinde  à la crème	Brocolis  vapeur	Petit suisse aux fruits	Sandwich glacé
Vendredi 20/06 Silvère 	Crudités variées 	Tagliatelles au fromage		Lait fraise (lait local )	Yaourt et Abricot

Lundi 23/06 Audrey	Tomates à la grecque	Poisson 	Riz 	Yaourt à boire 	Ananas au sirop
Mardi 24/06 J-Baptiste 	Salade diablo	Œuf brouillés	Duo de brunoise de carottes	St Nectaire 	Pâtisserie
Jeudi 26/06 Anthelme	Salades variées	Mix grill (saucisse variées locales-poulet  et ribs)	Chips	Fromage	Glace
Vendredi 27/06 Fernand	Salade verte HVE 	Lasagnes bolognaise 		Fromage ou Yaourt	Nectarine