

Du Lundi 03 au Dimanche 09 juin 2024 :			Semaine 23	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe du Chef New York Salami Filet de poulet sauce crème Bouquetière de légumes BIO à l'ail Yaourt Fermier fraise Fruit de saison	3-juin	Soupe du Chef New York Salami Hoki sauce ciboulette Riz pilaf Yaourt Fermier fraise Fruit de saison		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Sauté de bœuf sauce moutarde Purée BIO Cantal AOP Fromage blanc sucré	4-juin	Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Paupiette de dinde aux petits oignons Haricots verts persillés Cantal AOP Fromage blanc sucré		
ALSACE			A	B
Potage du Chef à la carotte Flammekueche Garniture choucroute Choucroute et pommes de terre Munster AOP Gâteau du Chef amandes abricots	5-juin	Potage du Chef à la carotte Flammekueche Cuisse de poulet au paprika Pommes sautées à l'ail Munster AOP Gâteau du Chef amandes abricots		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes Salade aux trois légumes Omelette aux oignons Piperade Gouda BIO Fruit de saison BIO	6-juin	Velouté de légumes Salade aux trois légumes Jambon sauce au porto Bouquetière de légumes BIO à l'ail Gouda BIO Fruit de saison BIO		
Vendredi			A	B
Velouté d'asperges Friand chair Filet de colin MSC sauce indienne Brocolis BIO à l'anglaise Mimolette Fruit de saison BIO	7-juin	Velouté d'asperges Friand chair Rognons de bœuf sauce madère Purée BIO Mimolette Fruit de saison BIO		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Concombres à la crème Langue de bœuf sauce piquante Tortis HVE Camembert BIO Liégeois café	8-juin	Soupe au cresson Concombres à la crème Emincé de volaille sauce estragon Julienne de légumes BIO Camembert BIO Liégeois café		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Aiguillettes de poulet sauce masala Carottes Vichy BIO Pont l'évêque AOP Tarte au chocolat	9-juin	Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Pont l'évêque AOP Tarte au chocolat		

A rendre pour le vendredi 24 mai

Du Lundi 03 au Dimanche 09 juin 2024 :			Semaine 23	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe du Chef New York Poireaux vinaigrette Filet de poulet Bouquetière de légumes BIO à l'ail Yaourt Fermier fraise Fruit de saison	3-juin	Soupe du Chef New York Poireaux vinaigrette Hoki Riz pilaf Yaourt Fermier fraise Fruit de saison		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Sauté de bœuf Purée BIO Fromage blanc sucré Crème dessert caramel	4-juin	Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Paupiette de dinde Haricots verts persillés Fromage blanc sucré Crème dessert caramel		
ALSACE			A	B
Potage du Chef à la carotte Salade à l'américaine Garniture choucroute Choucroute et pommes de terre Fromage blanc à la vanille Gâteau du Chef amandes abricots	5-juin	Potage du Chef à la carotte Salade à l'américaine Cuisse de poulet Pommes sautées Fromage blanc à la vanille Gâteau du Chef amandes abricots		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes Salade aux trois légumes Omelette aux oignons Piperade Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO	6-juin	Velouté de légumes Salade aux trois légumes Jambon braisé au jus Bouquetière de légumes BIO à l'ail Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO		
Vendredi			A	B
Velouté d'asperges Macédoine vinaigrette Filet de colin MSC Brocolis BIO à l'anglaise Petit-suisse sucré Fruit de saison BIO	7-juin	Velouté d'asperges Macédoine vinaigrette Rognons de bœuf Purée BIO Petit-suisse sucré Fruit de saison BIO		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Concombres à la crème Langue de bœuf Tortis HVE Fromage blanc au citron Liégeois café	8-juin	Soupe au cresson Concombres à la crème Emincé de volaille Julienne de légumes BIO Fromage blanc au citron Liégeois café		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Aiguillettes de poulet Carottes Vichy BIO Yaourt aux fruits Tarte au chocolat	9-juin	Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Boulettes d'agneau Semoule BIO Yaourt aux fruits Tarte au chocolat		

A rendre pour le vendredi 24 mai

Du Lundi 03 au Dimanche 09 juin 2024 :			Semaine 23	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe du Chef New York Salami Filet de poulet sauce crème Bouquetière de légumes BIO à l'ail Yaourt Fermier nature Fruit de saison	3-juin	Soupe du Chef New York Salami Hoki sauce ciboulette Riz pilaf Yaourt Fermier nature Fruit de saison		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Sauté de bœuf sauce moutarde Purée BIO Cantal AOP Fromage blanc nature	4-juin	Soupe tomate vermicelles Carottes râpées BIO au citron Paupiette de dinde aux petits oignons Haricots verts persillés Cantal AOP Fromage blanc nature		
ALSACE			A	B
Potage du Chef à la carotte Flammekueche Garniture choucroute Choucroute et pommes de terre Munster AOP Gâteau du Chef amandes abricots	5-juin	Potage du Chef à la carotte Flammekueche Cuisse de poulet au paprika Pommes sautées à l'ail Munster AOP Gâteau du Chef amandes abricots		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes Salade aux trois légumes Omelette aux oignons Piperade Gouda BIO Fruit de saison BIO	6-juin	Velouté de légumes Salade aux trois légumes Jambon sauce au porto Bouquetière de légumes BIO à l'ail Gouda BIO Fruit de saison BIO		
Vendredi			A	B
Velouté d'asperges Friand chair Filet de colin MSC sauce indienne Brocolis BIO à l'anglaise Mimolette Fruit de saison BIO	7-juin	Velouté d'asperges Friand chair Rognons de bœuf sauce madère Purée BIO Mimolette Fruit de saison BIO		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Concombres à la crème Langue de bœuf sauce piquante Tortis HVE Camembert BIO Yaourt bifidus nature	8-juin	Soupe au cresson Concombres à la crème Emincé de volaille sauce estragon Julienne de légumes BIO Camembert BIO Yaourt bifidus nature		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Aiguillettes de poulet sauce masala Carottes Vichy BIO Pont l'évêque AOP Tarte aux pommes	9-juin	Potage du Chef aux épinards Œuf dur (local) macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Pont l'évêque AOP Tarte aux pommes		

A rendre pour le vendredi 24 mai

Du Lundi 03 au Dimanche 09 juin 2024 :	Semaine 23
LUNDI	
Soupe du Chef New York	3-juin
Salade coleslaw rouge	
Boulettes de soja sauce crème	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	
Yaourt Fermier fraise	
Fruit de saison	
MARDI	
Soupe tomate vermicelles	4-juin
Carottes râpées BIO au citron	
Galette de soja sauce moutarde	
Purée BIO	
Cantal AOP	
Fromage blanc sucré	
MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	5-juin
Salade à l'américaine	
Tarte aux poireaux	
Salade verte	
Munster AOP	
Gâteau du Chef amandes abricots	
JEUDI	
Velouté de légumes	6-juin
Salade aux trois légumes	
Omelette aux oignons	
Piperade	
Gouda Bio	
Fruit de saison BIO	
 VENDREDI	
Velouté d'asperges	7-juin
Salade Béatrice	
Crêpe aux champignons	
Brocolis BIO à l'anglaise	
Mimolette	
Fruit de saison BIO	
SAMEDI	
Soupe au cresson	8-juin
Concombres à la crème	
Galette de soja sauce estragon	
Tortis HVE	
Camembert BIO	
Liégeois café	
DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	9-juin
Œuf dur (local) macédoine	
Risotto tomate fromage	
PLAT COMPLET	
Pont l'évêque AOP	
Tarte au chocolat	

A rendre pour le vendredi 24 mai