

# Menus semaines 21 à 24

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23-27 mai	Midi	Taboulé Paupiette de veau Choux fleur Edam <b>Fruit de saison bio</b>	Salade Strasbourgeoise Pavé de merlu Julienne de légumes Fromage bio <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates-mais<sup>1</sup></b> Emincé de volaille Pommes de terre rissolées Glace	Férié	Férié
	Goûter	pain Camembert Jus d'orange	Moelleux aux amandes Fromage blanc <b>Fruits</b>	Pain de mie/barre de chocolat Lait Jus de raisin	Pain Yaourt sucré Confiture	Cookies Lait <b>Fruits</b>
30 mai-03 juin	Midi	Salade Toscane Sauté de porc <b>Haricots verts</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Panaché de crudités</b> <b>Hachis parmentier végétal*</b> Camembert Bio Fromage blanc	Pâté de campagne Poisson pané <b>Flageolets</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Betterave<sup>1</sup></b> Sauté de veau <b>Blé</b> Gouda <b>Panna cotta</b>	Toast tomate-fromage Rôti de dinde froid Brocolis <b>Fruit de saison</b>
	Goûter	Pain Fromage à tartiner Compote	Marbré chocolat Lait Fruits secs	Riz au lait <b>Fruits</b>	pain Brie Jus d'orange	Céréales Lait <b>Fruits</b>
06-10 juin	Midi	Friands au fromage Poisson sauce vanille Férié <b>Salade verte<sup>1</sup></b> Compote	Riz <b>Salade verte<sup>1</sup></b> Compote	<b>Salade fraîcheur<sup>1</sup></b> Steak de soja Poêlée campagnarde Brioche chantilly	Salade Claudine Kebab Frites Emmental <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Menu des délégués</b> Melon <b>Gratin poireaux pomme de terre/ steak hâché</b> <b>Fruit de saison</b>
	Goûter		Gâteau Lait <b>Fruits</b>	Pain de mie Fromage à tartiner Jus de pomme	pain Emmental pâtes de fruit	Rocher coco Lait <b>Fruits</b>
14-18 juin	Midi	<b>Carottes rapées</b> Cordon bleu <b>Ratatouille</b> <b>Salade verte<sup>1</sup></b> Yaourt sucré	<b>Duo céleri-carotte</b> Pilon de poulet Semoule Saint-Nectaire <b>Fruit de saison</b>	<b>Pizza</b> Steak haché Poêlée maraîchère <b>Salade verte<sup>1</sup></b> Yaourt de la gatine	<b>Salade tomates basilic</b> Dos de colin sauce citron Boulgour Tomme de Savoie Muffin's	<b>Concombre Bulgare</b> Risotto de légumes* <b>Salade verte<sup>1</sup></b> <b>Fruit de saison bio</b>
	Goûter	Pain/ barre de chocolat Lait <b>Fruits</b>	Riz au lait <b>Fruits</b>	Muffin's Lait Jus de fruits	Flan pâtissier Fruits secs	Brioche Lait <b>Fruits</b>

En souligné: plats contenant des allergènes - Plats suivis d'un \* : Plats complets

La majorité de nos produits sont frais. Produits de saison en **gras**  
 Assaisonnement : 1 : Vinaigrette moutarde maison - 2 : Mayonnaise



Menu végétarien

Menu à thème

Viandes Françaises (Agneau : UE)

Tous nos goûters contiennent gluten et protéine de lait

Composition des salades consultables sur le site internet de la Ville



Recette maison

