



Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 14</b>	Salade de concombres au fromage blanc	Macédoine de légumes	Salade paysanne (verte et croûtons)	Trio de quinoa	Salade printanière
	Quenelle de semoule Sauce béchamel	Blanquette de saumon à l'aneth	Hachis parmentier maison	Aiguillette de poulet à la crème et moutarde	Kefta d'agneau Sauce romarin / miel
	Riz   haricots verts	Blé aux poivrons et courgettes	Purée nature	Duo de brocolis / choux-fleurs	Flageolets / pommes grenailles
	Fromage à la coupe	Camembert de Normandie AOP	Fromage portion	Galet de la Loire	Boursault
	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Yaourt de Léa	Crème dessert BIO au chocolat	Glace ou autre dessert
Menu végétarien	Idem menu standard	Crousti fromage	Hachis parmentier végétarien	Gratin de brocolis   choux-fleurs et œuf dur	Boulette de coriandre
<b>Semaine 15</b> VACANCES DE PÂQUES	Taboulé à l'oriental	Crêpe au fromage	Salade composée	Salade de choux-fleurs mimosa	Radis rouge Sauce tartare
	Escalope viennoise de dinde   citron	Chipolatas	Vol au vent au poulet et champignons	Bœuf bourguignon	Ravioles lentilles et tomates de la ferme
	Trio de légumes	Semoule   ratatouille	Coquillettes au beurre	Purée crécy	Salade verte
	St Paulin	Petit suisse fruité bio	Montagnard des Vosges	Brie	Fromage à la coupe
	Crème dessert BIO vanille	Banane	Île flottante	Ananas	Coupe glacée chocolat liégeois ou autre dessert
Menu végétarien	Galette végétale	Roulé végétal goût merguez	Vol au vent quenelle champignons	Pané de blé emmental	Idem menu standard
<b>Semaine 16</b> VACANCES DE PÂQUES	Salade Marco Polo	Salade de tomate au basilic	Entrée du Chef	Pizza au fromage	<b>FERIE VENDREDI SAINT</b>
	Roti de porc cuit Sauce chasseur	Paëlla	<b>MENU DU CHEF</b>	Œuf dur à la florentine	
	Pommes wedges   brisure de choux-fleurs	Au poisson		Pommes vapeurs   épinards	
	Kiri	Vache qui rit	Produit laitier	Saint Nectaire	
	Yaourt Bio à la fraise	Câlin nature sur lit de fruits	Compote de fruit	Cloche au chocolat copeaux de chocolat	
Menu végétarien	Galette de chèvre tomate	Paëlla végétarienne	MENU DU CHEF	Idem menu standard	
<b>Semaine 17</b>	<b>FERIE LUNDI DE PÂQUES</b>	Salade bulgare	Radis   beurre	Salade Réunionnaise	Salade de tomate persillée
		Crousti fromage   Sauce ketchup	Filet de merlu Sauce oseille	Poulet boucané	Emincé de bœuf à la hongroise
		Crispy cubes	Purée nature   brocolis	Riz créole	Lentilles   carottes
		Fromage aux fines herbes	Ortolan BIO	Yaourt vanille mangue	Chaussée aux moines
	Compote de fruits	Tarte aux pommes	Salade de fruits exotiques	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de brocolis, œuf dur	Grillardin végétal	Omelette à la provençale	
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable