

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)



# MENUS - Juin 2025

## 5 ième composants



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi									
<b>Semaine 22</b>	Haricots verts vinaigrette Meunière de colin Sauce fish Purée de carottes Fromage emballé Yaourt aromatisé aux fruits Danonino	Céleri à l'aneth Emincé de bœuf Sauce BBQ Boullgour Aux petits légumes Fromage à la coupe Melon	Maïs / œuf Tarte aux légumes du soleil Salade verte Saint-Paulin Cône chocolat	<b>FERIE ASCENSION</b> 	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>									
	1	10	1											
	Menu végétarien	Omelette épinards ricotta	Pané de blé emmental			Idem menu standard	26	27	28	29	30			
	<b>Semaine 23</b>	Salade taboulé A l'orientale Steak haché Sauce ketchup Crispy cubes Vache qui rit BIO Pomme	Journée Italienne Tomates / pesto au basilic Escalope de dinde A la milanaise Pâtes Provolone Tiramisu			Entrée du chef MENU DU CHEF Produit laitier Ananas	Carottes râpées à l'orange Ravioles lentilles / Tomates de la ferme Salade verte Biebeleskäse salé Coupe chocolat liégeois	Pâté de campagne / cornichon ou crudités Polpette de veau et dinde Sauce Jean Vignard Riz / haricots verts Bûche du Pilat Yaourt à boire						
1		1	1	7	1	1	9	1						
Menu végétarien		Galette végétale	Grillardin Italien	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur	2	3	4	8	6			
<b>Semaine 24</b>		<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b> 	Salade de concombres Fromage blanc et menthe Crousti fromage Sauce ketchup Gratin dauphinois Tome BIO Compote de fruits	Mini samoussa aux légumes Filet de saumon Sauce citron Pommes vapeurs / épinards en branche Petit suisse fruité Nectarine	Melons Rôti de porc Salade de riz (tomates, maïs, poivrons, œuf) Morbier AOP Crème dessert chocolat BIO	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon Cheddar Glace aromatisée ou autre dessert								
	9		1	1	5	1	1	1						
	Menu végétarien		Idem menu standard	Picoussel	Œuf vinaigrette	Galette de soja	9	10	11	12	13			
	<b>Semaine 25</b>		Salade de betteraves persillées Aiguillette de poulet Sauce tomatée Semoule / ratatouille Carré de l'Est Fromage frais sur coulis de fruits exotiques	Salade de tomates persillées Keffa d'agneau Sauce fruits rouges Penne aux légumes du soleil Pont l'Evêque AOP Abricots	Macédoine à la russe Emincé de bœuf à la hongroise Purée nature / bâtonnets de carottes Kiri Yaourt de Léa Boulette végétale petit pois, menthe	MENU ESTIVAL Salade Niçoise Knack Salade pommes de terre Mimolette BIO Tarte pomme / rhubarbe Salade de lentilles	Pastèque Pizza fromage et champignons Salade verte Fromage ail et fines herbes Glace en pot vanille / fraise Idem menu standard							
1		1	1	9	1	1	1	1						
Menu végétarien		Aiguillette de blé	Omelette aux champignons	Salade de lentilles	Idem menu standard	16	17	18	19	20				
Baguettes "Label Rouge" (20)		Produit Agriculture bio Produit Label Rouge	Produit IGP Haute Valeur Environnementale	Produits AOP Entrepreneurs Engagés	Fruit et légumes d'Alsace Produit qualité Moselle	Produits locaux Pêche durable	1	2	3	5	6	7	8	9