

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 - Août 2025

5 ième composants

Semaine 31	Lundi		Mardi		Mercredi REPAS FROID		Jeudi		Vendredi Composez votre burger	
	Macédoine à la Russe		Maïs / œuf		Pastèque	1	Mini samoussa aux légumes		Tomates cerises	1
	Aiguillette de poulet sauce brune		Pizza au fromage et champignons		Jambon		Emincé de bœuf au paprika		Hamburger confectionné par les jeunes convives	
	Crispy cubes aux herbes / Haricots verts		Salade verte		Salade Arlequin		Riz / Bâtonnets de carottes		Pain, steak haché, Salade, oignon	
Menu végétarien	St Paulin		Tomme grise		Yaourt à boire		Fromage à la coupe	1	Cheddar	
	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1	Yaourt brassé Bio « les deux vaches »	1	Cône ou autre dessert		Pêche		Crumble aux pommes	
	Aiguillette de blé	28	Pané de blé emmental	29	Idem menu standard	30	Risotto aux petits pois / œuf dur	31	Galette de soja	1
Semaine 32	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade piémontaise	1	Salade de tomates persillée		Crêpe au fromage		Melon	1	Entrée du chef	
	Chipolata supérieure		Filet de sole tropicale sauce aurore		MENU DU CHEF		Tarte aux légumes du soleil		Polpette de veau et dinde Sauce Jean Vignard	
	Semoule / ratatouille maison		Pâtes au beurre	1	Produit laitier		Salade verte		Riz / haricots verts	1
Menu végétarien	Carré de l'Est	1	Kiri		Abricots	1	Brie		Tube de fromage blanc aux fruits	
	Compote de fruits		Crème chocolat				Île flottante		Glace en pot ou autre dessert	
	Tomate farcie végétale	4	Grillardin Italien	5	MENU DU CHEF	6	Idem menu standard	7	Gratin brocolis / pdt et œuf dur	8
Semaine 33	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres	1	Macédoine de légumes		Salade de carottes		Salade de betteraves	1	FERIE ASSOMPTION	
	Colombo de poulet		Pâtes		Quenelle sauce forestière	1	Meunière de poisson MSC sauce fish	10		
	Purée nature		A la carbonara		Gratin de légumes		Trio de légumes			
Menu végétarien	Saint Moret		Fromage fondu « Le carré »		Chanteneige		Cantafrais			
	Nectarine		Pomme	1	Eclair chocolat		Yaourt mixé			
	Boulette végétale	11	Pâtes sauce mornay et gruyère	12	Idem menu standard	13	Galette végétale	14	Galette de soja	15
Semaine 34	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Taboulé		Melon		Salade verte	9	Salade de riz		Tartare de tomates	
	Bœuf à la Milannaise	9	Aiguillette de dinde à la crème		Lasagne		Rougaille saucisse		Paupiette de saumon sauce citron	
	Choux-fleurs / pdt		Poêlée de légumes		Aux légumes		Mélange de légumes		Pommes vapeur	
Menu végétarien	Yaourt sucré		Vache qui rit	1	Gruyère râpé		Fromage à la coupe	1	Babybel	1
	Fruit de saison	1	Pâtisserie		Abricots	1	Compote de fruits		Yaourt arôme	
	Boulette panée de blé	18	Falafel à la menthe	19	Idem menu standard	20	Boulette de soja	21	Galette de boulgour pois chiche emmental	22
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10