

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 - Mars 2026

5 ième composants



Semaine 10	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres à la Bulgare		Salade de maïs persillée		Tomate cerise		Rosette / cornichon ou crudités		Velouté de potiron ou crudités	1
	Steak haché de boeuf / Ketchup		Saucisse cuit fumée		Menu du Chef		Filet de colin aux cornflakes / citron	10	Lasagnes aux légumes gratinée	9
	Pommes wedges aux épices		Potée auvergnate au chou		Produit laitier		Pommes vapeur / Brocolis		Salade verte	
	Ortolan Bio	1	Livarot AOP	5	Yaourt Léa	1	Fromage frais sucré aux fruits		Galet de la Loire	
	Pommes d'Alsace	7	Salade de fruits	1			Flan Bio	1	Compote de fruits	
Menu végétarien	Galette végétale	2	Saucisse végétale	3	Menu du Chef	4	Oeuf dur	5	Idem menu standard	6
Semaine 11	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri rémoulade persillé		Chou blanc aux oeufs		Salade de pâtes au pesto		Jambon ou crudités		Potage de carottes ou crudités	
	Piccatas de poulet à la sauge		Pâtes	1	Paleron de boeuf sauce raifort		Filet de dorade Thym / citron	10	Aiguillette de blé sauce pitta	
	Curry de lentilles aux poivrons		A la bolognaise		Légumes pot-au-feu	7	Ebly / Petit pois		Riz / haricots verts	
	Fromage à la coupe	1	Gruyère râpé		Tomme noire	1	St Nectaire		Vache qui rit	1
	Eclair au chocolat		Ananas		Île flottante		Yaourt arôme Bio	1	Banane	
Menu végétarien	Pané de blé épinards et fromage	9	Bolognaise végétarienne	10	Galette de quinoa à la provençale	11	Quenelle de semoule	12	Idem menu standard	13
Semaine 12	Lundi		MARDI		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pois chiche à la Libanaise		Pâté en croûte Richelieu ou crudités		Crème de poireaux ou crudités		Salade de pommes de terre		Salade printanière (tomate, oignons, radis, petits pois)	1
	Meunière de colin sauce fish	10	Boeuf bourguignon		Gratin de pâtes aux champignons		Rôti de porc sauce charcutière		Emincé de dinde aux herbes	
	Poêlée de légumes		Purée de pommes de terre		Salade verte		Brisure de chou-fleur		Quinoa aux petits légumes croquants	
	Kiri		Montagnard des vosges	1	Yaourt Bio nature	1	Bûche du Pilat		St Paulin	
	Crème dessert Bio à la vanille	1	Orange		Salade de fruits exotiques		Fromage blanc sur coulis fruits rouges	1	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert	
Menu végétarien	Omelette fraîche Epinards et ricotta	16	Galette lentilles vertes, carottes et oignons Bio	17	Idem menu standard	18	Gratin de chou-fleur et oeuf dur	19	Saucisse végétale	20
Semaine 13	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de taboulé à la menthe		Macédoine mayonnaise		Salade de concombre au fromage blanc	1	Salade de carottes persillée	1	Potage de légumes ou crudités	
	Cassolette de poisson	10	Boulette kefta dinde / agneau aux épices		Sauté veau Marengo		Aiguillette de poulet sauce moutarde		Tomate farcie végétale	
	Trio de légumes	1	Semoule et ratatouille		Pâtes au beurre		Poêlée de lentilles	7	Riz sauce tomatée	
	Produit laitier		Yaourt arôme	1	Tomme de Cadi		Cantadou ail et fines herbes		Camembert	1
	Fromage frais aux fruits		Tarte au fromage blanc		Fruits au sirop		Beignet à la pomme		Banane	
Menu végétarien	Galette tomate basilic	23	Falafel de pois chiche Bio	24	Gratin de pâtes oeuf dur et champignons	25	Idem menu standard	26	Omelette fraîche à la provençale	27
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