

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 - Septembre 2026

5 ième composants



Semaine 36	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
			Comcombres à la ciboulette	1	Crêpe aux champignons		Falafel à la menthe	1	REPAS FROID	
			Bolognaise de boeuf		Cassolette de poisson	10	Couscous végétarien		Pastèque	1
			Pâtes		Boulgour à la tomate		Légumes / semoule		Knack / moutarde	
			Gruyère râpé		Bibeleskäs salé	1	Rouy		Salade de pommes de terre	
Menu végétarien		31	Raisin rouge	7	Salade de fruits exotiques		Chou à la vanille		Ortolan	
					Omelette Bio nature	2	Idem menu standard	3	Glace bâtonnet ou autre dessert	
									Knack végétarienne	4
Semaine 37	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pois chiche à l'orientale		Jambon ou tranché végétal		Salade de tomates au basilic		REPAS FROID		Salade de maïs / oeuf	
	Bœuf à la provençale		Meunière de poisson MSC sauce tartare	10	Petit brin de veau à l'emmental sauce champignons		Macédoine de légumes	1	Ravioles épinards ricotta de la ferme	1
	Trio de légumes		Ebly aux courgettes		Riz / haricots verts		Rôti de porc cuit		Salade de carottes	
	Vache qui rit		Galette de la Loire		Fromage à la coupe	1	Salade de pâtes arlequin		Coulommiers BIO	1
Menu végétarien	Yaourt brassé BIO vanille	1	Melon	1	Glace en pot ou autre dessert		St Paulin		Nectarine	
					Risotto aux petits pois et oeuf dur	9	Eclair chocolat		Idem menu standard	11
Semaine 38	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de blé à la Mexicaine		Salade paysanne (verte et croutons)		Salade composée (dès de fromage, maïs, tomates)		Salade taboulé à la menthe		Salade de betteraves persillées	
	Keffa d'agneau aux herbes		Crousti fromage sauce ketchup		Menu du Chef		Aiguillette de poulet sauce suprême		Coeur de merlu blanc sauce citronnée	10
	Tajine de légumes aux abricots		Crispy cubes aux herbes		Produit laitier	1	Carotte à la crème	1	Curry de lentilles aux poivrons	
	Edam		Kiri		Tarte normande aux pommes		Petit suisse nature		Fromage à la coupe	1
Menu végétarien	Yaourt Bio vrac à la fraise	1	Ananas	1			Glace ou autre dessert		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	
					Menu du chef	16			Tenders végétariens	18
Semaine 39	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pommes de terre		Concombres au fromage blanc	7	Samoussa aux légumes		JOURNEE ESPAGNOLE		Pâté croute Richelieu	
	Boeuf à la milanaise		Lasagne Bio aux légumes	1	Filet mignon de porc sauce moutarde		Salade espagnole (tomates, olives noires, poivrons)		Pavé de poisson à la bordelaise	10
	Poêlée méridionale		Sauce béchamel		Purée / chou-fleur		Paëlla		Pommes vapeurs / épinards en branches	
	Brie		Pont l'Evêque		St Nectaire AOP	5	Au poulet		Emmental BIO	1
Menu végétarien	Yaourt BIO nature sucre de canne	1	Compote de pommes		Yaourt Léa	1	Tomme catalane		Paris Brest	
					Quenelle de semoule	23	Raisin blanc	1	Galette de lentilles vertes carottes oignons Bio	25
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