

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 2026

5 ième composants



Semaine 32	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de betteraves persillées 	1	Crêpe au fromage 	1	Salade comtoise (verte et comté) 	5	Salade tomates / maïs 	1	Pastèque 	1
	Chausson de volaille à la bolognaise sauce ketchup		Omelette nature sur lit de tomate		Blanquette de la mer		Veau aux herbes aromatique		Blanc de poulet	
	Pâtes au beurre		Purée nature / brocolis		Blé aux courgettes		Poêlée de lentilles aux légumes		Macédoine de légumes / taboulé à la menthe	
Menu végétarien	Bûche du Pilat 	3	Fromage à la coupe 	5	Camembert 	1	Saint Paulin 		Babybel 	
	Crème dessert vanille bourbon 		Compote de fruits 		Melon 		Tarte aux abricots 		Coupe pêche melba ou autre dessert 	
	tomate farcie végétale	3	Idem menu standard	4	Quenelle de semoule	5	Boulette végétale	6	Tranche végétale aux haricots blanc	7
Semaine 33	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres à la ciboulette 		Melon 	1	Salade de tomates persillées 	1	Salade parisienne (verte, carottes, maïs, fromage) 	1	Salade maïs / œuf 	
	Blanquette de volaille aux champignons		Grande tarte de légumes		Assiette de viande froide		Hachis parmentier maison		Pavé de merlu blanc sauce vierge	10
	Crispy cubes / trio de légumes		Salade de carottes		Salade de riz niçoise		Purée de pommes de terre		Pommes vapeurs / haricots verts	1
Menu végétarien	Brie 	1	Fromage emballé 		Yaourt à boire 		Délice de camembert 		Tomme blanche 	
	Eclair au chocolat 		Fromage blanc aux fruits rouges 		Glace en pot 		Banane 		Yaourt arôme 	
	Pané fromager	10	Idem menu standard	11	Salade de lentilles aux fèves	12	Hachis parmentier végé	13	Grillardin italien	14
Semaine 34	Lundi		MARDI		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de céleri rémoulade persillée 	1	Salade de pois chiche à la grecque 		Pizza au fromage 		Salade piémontaise 	1	Tomate cerise 	
	Galette végétale sauce bibeleskaes		Filet de hoki sauce nantua	10	MENU DU CHEF 		Bœuf à la milanaise		Rôti de porc cuit	
	Crispy cubes aux herbes		Poêlée de légumes		Produit laitier 		Trio de légumes		Salade de concombres / taboulé oriental	
Menu végétarien	Fromage 		St Nectaire AOP 	5	Abricots 	1	Pont L'Evêque 	3	Fromage à la coupe 	1
	Nectarine 		Tarte aux myrtilles 				Flan caramel 		Coupe dame blanche ou autre dessert 	
	Idem menu standard	17	Cordon végétal	18	Menu du chef	19	Falafel pois chiches menthe et coriandre	20	Salade crêta à la fête	21
Semaine 35	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de chou-fleur mimosa 		Entrée du chef 		Mini samoussa aux légumes 		Salade de tomates au basilic 	1	Pastèque 	
	Meunière de poisson MSC sauce fish	10	Quenelles sauce forestière	1	Emincé de bœuf poivrons et oignons		Aiguillette de poulet à la crème		Jambon	
	Pâtes aux légumes du soleil		Gratin de légumes		Riz / bâtonnets de carottes		Crispy cubes / petits pois		Salade arlequin (pâtes, œufs, tomates, maïs, poivrons)	
Menu végétarien	Vache qui rit 		Gouda 		Produit laitier 	1	Mont Cadi 	3	Yaourt à boire 	1
	Fruit 	1	Salade de fruits de saison 		Eclair 		Crème dessert vanille 		Coupe belle Hélène ou autre dessert 	
	Pâtes à la napolitaine et œuf dur	24	Idem menu standard	25	Galette végétale aux champignons	26	Aiguillette de blé	27	Salade de quinoa aux légumes	28
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