



LÉGENDE

- Elu par les enfants
- Régional
- Nouveau
- Contient du porc
- Bio régional
- Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

C'EST LA RENTRÉE !

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Betteraves rouges vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Concombre à la crème	Tomates cerise	Pastèque
Poisson pané et citron	Poulet basquaise	Porc à la dijonnaise *	Spaghettis bolognaise VBF	Sauté de bœuf à l'ancienne
Purée de pommes de terre	Riz	Semoule		Pommes de terre
	Ratatouille			Caponata (aubergines, tomates, oignons, olives)
Yaourt à la figue	Tomme blanche	Fromage fondu	Emmental râpé	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote mirabelle maison et cookies au chocolat	Liégeois vanille

MENU LOCAL

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Taboulé oriental	Macédoine mayonnaise	Melon	Salade de tomates	Radis à la croque au sel
Croq'Soja tomate basilic sauce tomate	Chipolata *	Riz à la reine	Émincé de bœuf à la provençale	Filet de merlu sauce citronnée
Haricots beurre	Lentilles Beluga		Pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc sucré	Fromage frais	Saint paulin	Courgettes	Yaourt au cassis
Mirabelles (selon disponibilité)	Salade de fruits	Flan chocolat	Compote pomme mûre maison	Tarte aux quetsches

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Salade verte	Salade de haricots verts composée	Taboulé libanais (boulgour)	Concombre vinaigrette au citron	Tomates mozzarella
Escalope viennoise	Gratin de poisson	Sauté de porc à l'estragon *	Blanquette de poulet	Bœuf façon marengo
Chou fleur et pommes de terre béchamel	Blé		Tortis	Pommes de terre rissolées
Fromage ail et fines herbes	Mimolette	Petits pois	Carottes	Bargkass
Quetsches (selon disponibilité)	Crème dessert vanille	Chèvre	Petit suisse sucré	Compote pomme framboise maison
		Fruit de saison	Cake au chocolat	

MENU LOCAL

lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de pâtes	Laitue vinaigrette	Coleslaw	Céleri rémoulade	Concombre façon tzatziki
Poisson meunière	Tajine aux falafels	Steak haché VBF sauce barbecue	Escalope de poulet à la crème	Porc aux pommes *
Purée de courgettes	Semoule	Pommes de terre	Coquilles d'épeautre	Orge perlé
Yaourt à la vanille	Légumes tajine		Brocolis	Carottes et panais
Fruit de saison	Camembert royal	Edam	Fromage frais	Brique fleurie
	Nappé caramel	Compote pomme vanille maison	Tarte aux mirabelles	Poire de pays

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.





LÉGENDE

- Elu par les enfants
 - Régional
 - Nouveau
 - Contient du porc
 - Bio régional
- Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

				RDG "HAPPY TARTERIE"
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Salade verte	Salade de riz	Radis roses au beurre	Pâté de campagne *	Carottes râpées au jus d'orange
Aiguillettes de poulet à la crème de fromage frais saveur alsacienne	Omelette espagnole	Colin d'Alaska au lait de coco	Paupiette de veau à la tomate	Rôti de bœuf VBF sauce brune
Pommes de terre		Semoule	Souplettes	
	Petits pois		Ratatouille	Purée de pommes de terre
Tomme de la Vezouze	Coulommiers	Carré de l'Est	Tomme Monplaisir	Fromage fondu
Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Tarte poire daim

			RDG "HAPPY TARTERIE"	MENU LOCAL
lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Betteraves rouges vinaigrettes	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate	Velouté de potiron	Céleri vinaigrette
Filet de colin d'Alaska sauce aurore	Curry Thaï de pois chiches	Jambon à la moutarde à l'ancienne *	Tart'O'bolo	Daube de bœuf
Boulgour	Riz	Pommes de terre		Fareilles à l'épeautre
Yaourt sucré	Légumes thaï	Gouda	Salade verte	Carottes
Fruit de saison	Tomme aux fleurs de sureau	Cocktail de fruits	Le Bon Lorrain	Royal crémeux
	Liégeois chocolat		Fruit de saison	Compote pomme citron maison

		MENU LOCAL			
lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	RDG "HAPPY TARTERIE"	
Salade de maïs	Batavia	Concombre sauce bulgare	Quiche douceur (patates douces)	Carottes râpées vinaigrette	
Bouchée de boulgour-lentilles corail	Choucroute (Knack *)	Lasagne bolognaise	Dos de colin d'Alaska aux petits légumes	Émincé de veau Stroganoff	
	Pommes de terre		Riz	Coquillettes	
Haricots verts	Chou à choucroute			Chou fleur	
Petit suisse aux fruits	Munster	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Brie	
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote pomme poire maison	Fruit de saison	Flan vanille	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances odoriférantes pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

