











SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 			

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conforme au plan alimentaire



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur				Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)	Grignotines de porc*	Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes		Légumes façon wok	Rosti aux légumes	Purée
	Chaurce	Petit suisse sucré	Gouda	
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Lasagnes végétarienne	S/V : Salade de pâtes / Omelette	S/V : Pané blé tomates mozzarella	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

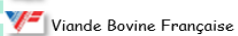
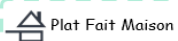
Haute Valeur Environnementale

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* ...



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise </p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande












- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire




SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Pâté forestier*	Tomates vinaigrette 	Salade alsacienne*
Pommes vapeur	Petits pois carottes 	Rôti de porc* 	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts 
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Clafoutis tutti frutti 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire