

lundi 7 mai 2018	mardi 8 mai 2018	mercredi 9 mai 2018	jeudi 10 mai 2018	vendredi 11 mai 2018
Radis roses et beurre Escalope de poulet à la crème Semoule Tomme de la Vezouze Flan chocolat		Macédoine mayonnaise Normandin de veau sauce ketchup Pommes de terre sautées Fromage fondu Fruit de saison		Betteraves rouges à l'échalote Tomate farcie Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison

MENU BELGE

lundi 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	mercredi 16 mai 2018	jeudi 17 mai 2018	vendredi 18 mai 2018
Taboulé orientale Filet de poisson pané Petits pois Tomme du Saintois aux saveurs du jardin Fruit de saison	Carottes râpées au jus d'orange Œufs durs florentine Pommes de terre Brie Nappé caramel	Salade verte vinaigrette à l'huile de colza Lasagne bolognaise Carré de l'Est Crème dessert au chocolat	Salade liégeoise (haricots verts, lardons, oignons) * Carbonade flamande Frites Choux de Bruxelles Yaourt au speculoos Gaufre Liégeoise	Tarte aux asperges d'Alsace Saucisse de Toulouse * Purée de céleri Emmental Compote pomme cerise de Montmorency

lundi 21 mai 2018	mardi 22 mai 2018	mercredi 23 mai 2018	jeudi 24 mai 2018	vendredi 25 mai 2018
	Bouillon vermicelle Tarte aux fromages Haricots verts persillés Fromage frais Fruit de saison	Salade de radis ciboulette Gratin de pommes de terre au poulet à la crème de fromage aux saveurs italiennes Tomme blanche Compote pomme vanille	Œuf dur mayonnaise Bœuf façon grand-mère Riz Carottes à l'ail Tomme aux orties Fruit de saison	Concombre vinaigrette Spaghettis bolognaise Emmental râpé Crème dessert vanille



SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



LA GRaine NOTRE SIGNATURE



MENU LOCAL

MENU LOCAL

lundi 28 mai 2018	mardi 29 mai 2018	mercredi 30 mai 2018	jeudi 31 mai 2018	vendredi 1 juin 2018
Macédoine mayonnaise Poulet basquaise Blé Altesse Fruit de saison	Terrine Sagard LLNS * Dos de colin au curry Jardinière de légumes Fromage fondu Yaourt aux myrtilles	Coleslaw Moussaka Mimolette Liégeois à la vanille	Concombre LLNS façon tzatziki Gratin de farelles aux asperges d'Alsace et jambon LLNS à la crème de Langres LLNS * Emmental râpé Tarte à la rhubarbe	Salade de tomates au basilic Émincé de bœuf LLNS sauce barbecue Pommes de terre Fromage blanc sucré Fraises d'Alsace



PRINTEMPS BIO

MENU BIO



lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
Carottes à l'échalote Poisson meunière Purée de brocolis Brie Petit suisse aux fruits	Taboulé au maïs Tajine de volaille Légumes du tajine Yaourt à la vanille Fruit de saison	Melon Quenelles à la moutarde Petit épeautre Bon Lorrain Compote pomme citron	Courgettes râpées vinaigrette citronnée Knack * Dégustation de lentilles (lentilles et lentilles beluga, lenblétilles) Tomme aux fleurs de sureau Crème dessert caramel	Salade verte vinaigrette Tranche de bœuf à la tomate Coquilles d'épeautre aux carottes Tomme de la Vezouze Yaourt nature sucré

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile



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.



PRINTEMPS BIO



COUPE DU MONDE
Allemagne



MENU BIO



lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Pastèque	Salade grecque (tomate, concombre, olives, feta)	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre à l'aneth	Salade de pois cassés au cervelas *
Aiguillettes de poulet Louisiane	Blanquette de poisson	Paupiette de veau à l'estragon	Spätzli à la crème aux dés de jambon *	Steak haché sauce à la tomme de Pierre Percée
Pommes de terre	Riz aux petits légumes	Orge perlé		Boulgour français
Camembert Royal	Comté	Fromage ail et fines herbes	Gouda	Courgettes
Compotée de mirabelles au miel	Fruit de saison bio français	Fruit de saison	Tarte aux quetsches à la cannelle	Emmental
				Yaourt à l'abricot



COUPE DU MONDE
Argentine



lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
Salade de maïs	Melon	Carottes râpées	Quiche au thon	Salade de quinoa
Filet de poisson pané	Risotto au poulet citron basilic	Raviolini formaggio sauce aux petits légumes	Rôti de porc aux herbes de Provence*	Carbonara criolla (ragoût de bœuf argentin)
Pommes de terre				Purée de patate douce
Epinards à la crème			Haricots beurre	
Tomme du Saintois printanière	Brique	Tomme noire	Bon Lorrain	Fromage fondu
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Mousse chocolat	Fraises d'Alsace	Salade de fruits exotiques



COUPE DU MONDE
Italie



lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Radis à la croque au sel	Tomate mozzarella vinaigre balsamique	Pastèque	Concombre à la crème	Salade verte
Brandade de poisson	Gnocchi au poulet et aubergines à l'italienne	Sauté de porc à l'ancienne *	Émincé de bœuf façon chili	Quiche provençale
		Papillons	Riz	Courgettes et pommes de terre au thym
Fromage ail et fines herbes	Chèvre	Fromage	Tomme du Saintois nature	Carré Roussot
Yaourt à la pêche	Tarte au citron	Flan chocolat	Compote pomme framboise maison	Cerises (selon saison)



COUPE DU MONDE
Brésil



REPAS DE FIN D'ANNÉE



lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	mercredi 4 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
Chou fleur sauce cocktail	Guacamole et ses blinis	Melon	Tomates cerises	Pâté de campagne *
Escalope viennoise	Moqueca de peixe (poisson au lait de coco épicé)	Omelette roulée	Saucisse blanche au fromage *	Boul'agneau sauce brune
Semoule	Riz	Blé	Frites	Printanière de légumes
Tomme de la Vezouze	Edam	Ratatouille	Yaourt à boire à la framboise	Fromage frais
Fruit de saison	Tarte ananas	Munster	Cake aux smarties ®	Fruit de saison
		Flan vanille		

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :

- Asperge, aubergine, concombre, betterave, épinard, tomate, poivron.
- Melon, pastèque, pêche, abricot, rhubarbe, banane, fraise, mangue, fruit de la passion, nectarine.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'Api mobile



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.