

Menus du 12 février au 16 février

Bon appétit

LUNDI

Salade de radis

Emincé de dinde
Végt: Galette de quinoa

Torsades
de chez « Valfleuri »

Brie BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

Carottes râpées BIO



Hachis parmentier maison
(égrené boeuf BIO)
Végt : Parmentier végétal
et légumes



Purée

Beignet au chocolat
«Mardi gras»

MERCREDI

Pâté en crouste
Végt et s/p : oeuf dur

Quenelle de brochet
sauce bisque
de homard

Poêlée de céréales
(riz et semoule BIO)



Kiri BIO



Flan caramel

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Potage de légumes
BIO



Lasagne de légumes
BIO et légumineuse
Maison



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de chou blanc BIO



Schiffala du «Val d'Argent»
s/p et Végt : Crêpe fromage

Lentilles BIO



Camembert BIO



Yaourt à boire
à la fraise BIO



Menus du 19 février au 23 février

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Filet de poulet façon
viennoise
Végt : filet de poisson
meunière

Petits pois BIO
et pomme de terre



Fruit de saison

MARDI

Macédoine de légumes

Sauté de dinde à la
catalane
Végt : Sauté végétal

Riz BIO au curry



Vache qui rit BIO



Tartelette portugaise
«pasteis de nata»

MERCREDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végt : sauce petits légumes
et tomate

Penne BIO de chez
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Crème dessert chocolat

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé aux légumes frais
(Semoule BIO)



Crispi Dor au fromage

Chou-fleur et brocoli
BIO à la crème



Fruit de saison

VENDREDI

Potage de légumes BIO



Filet de poisson
à la crème

Blé au beurre et tomate

Croc-lait BIO



Yaourt fermier
fruits mixés de la
«Ferme Adam»

Menus du 26 février au 1 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO
au Bibeleskas



Tortellini ricotta
et épinard

Sauce crème

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

MARDI

Œuf dur BIO



Boulettes d'agneau
Végt : boulettes végétales

Riz BIO tandoori
et céleri rave



Muffin chocolat

MERCREDI

Potage de légumes maison
BIO



Sauté de dinde à la
moutarde à l'ancienne
Végt : émincé végétal

Gnocchi

Tome BIO



Pêche au sirop

JEUDI

Salade de mâche

Fricassée de poissons
et truite saumonée

Pomme de terre
et potimarron BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade coleslaw
BIO



Boeuf bourgignon
Végt : galette quinoa

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Flan chocolat

Menus du 4 mars au 8 mars

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO
à l'ananas



Saucisse fumée d'Alsace
s/p: et végétal : aiguillettes de
blé et carottes

Lentilles BIO et ses
petits légumes



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles
(petites pâtes rondes)

Pané de blé
fromage et épinards

Carottes BIO
à la crème



Edam BIO



Tarte pomme
et rhubarbe

MERCREDI

Salade de chou rouge BIO
au vinaigre de pomme



Poulet basquaise
Végt : filet de poisson sauce
basquaise

Polenta crémeuse

Coulommiers BIO



Petit suisse nature

JEUDI

Salade verte

Lasagne de boeuf maison (à
base de bœuf haché BIO)
Végt : lasagne de légumes et
pois chiches



Yaourt brassé à la fraise
BIO



VENDREDI

Potage de légumes BIO



Filet de poisson
sauce à la tomate

Pomme de terre rôtie
au paprika et herbes de
provence

Gouda BIO



Fruit de saison

Menus du 11 mars au 15 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de pomme de terre et maïs

Pané du fromager BIO



Petits pois et carottes BIO



Fruit de saison

MARDI

Carottes BIO et panais



Emincé de boeuf aux petites légumes
Végt : blanquette de poissons

Riz BIO à la tomate et curcuma



Compote de fruits BIO



MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Croque-Monsieur maison
s/p et végt : Croque au fromage

Salade fraîcheur

Fromage blanc de la «Ferme Adam» au coulis de fruits rouges

JEUDI

Méli mélo de salades

Knack du «Val d'Argent» s/p et végt: saucisse végétale

Choucroute

Pomme de terre vapeur

Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



VENDREDI

Radis beurre

Sauté de dinde à la provençale
Végt : quenelle de brochet sauce provençale

Semoule BIO à la cannelle



Saint Paulin BIO



Crème dessert caramel

Menus du 18 mars au 22 mars

Bon appétit

LUNDI

Salade de lentilles BIO



Spicy de poulet
Végt : aiguillette de blé

Purée de potiron au
beurre

Camembert BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Eminé de chou blanc BIO
au curry



Boulettes végétales et sa
sauce tomate

Poêlée de céréales

Crème dessert
chocolat BIO



MERCREDI

Potage de légumes BIO



Poêlée de truite saumonée et
poisson blanc

Ecrasé de butternut et
pomme de terre

Rondelé nature BIO



Fruit de saison

JEUDI

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Penne BIO (pâtes de chez
«Valfleuri»



Yaourt fermier à l'églantine
de la «Ferme Adam»

VENDREDI

Salade de panais et carottes
BIO



Sauté de porc à l'ananas
s/p et végt: omelette
ratatouille

Riz pilaf BIO



Comté

Donut's

Menus du 25 mars au 29 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO à la moutarde
à l'ancienne



Raviolis frais ricotta
et épinards

Sauce Aurora

Fromage râpé BIO



Flan caramel
de la Ferme Adam
de la «Ferme Adam»

MARDI

Taboulé semoule
et quinoa BIO
aux légumes frais



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Carottes BIO et pomme de
terre à la crème



Saint Bricet

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de radis et maïs BIO



Pizza maison tomate et
mozzarella Cosset

Salade verte

Yaourt vanille Bourbon
BIO



JEUDI

Salade Coleslaw BIO



Filet de poisson
au citron

Blé à la tomate

Kiri BIO



Fruit de saison

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte BIO



Pané du fromager
BIO



Purée de potiron
à la crème fraîche

Fruit de saison

MERCREDI

Œuf dur

Tomate farcie
Végt : tomate farcie aux
légumes

Riz BIO



St Paulin BIO



Flan fermier chocolat
de la «Ferme Adam»

JEUDI



ANIMATION DE PAQUES

Jus de fruit BIO
100% pur jus et sa brochette
tomate cerise mozzarella



Tajine de poulet à la courge
et aux épices
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO



Cake chocolat et banane
maison

Chocolat de Pâques

VENDREDI

Macédoine
mayonnaise

Colombo de porc
s/p et végt : sauté végétal
à la tomate

Pomme de terre
paprika et romarin

Munster BIO



Fruit de saison BIO



Menus du 8 avril au 12 avril

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO au curry



Knack du «Val d' Argent»
s/p et végét: saucisse
végétale

Choucroute

Pomme de terre vapeur

Munster

Yaourt BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Pomélos

Sauce aux légumes
et pois chiches BIO



Coquillettes BIO de chez
«Valfleuri»



Fromage râpé

Fruit de saison

MERCREDI

Concombre BIO
fromage blanc à la menthe
fraîche



Sauté de volaille
Végt : quenelle de brochet

Pomme de terre et
potimarron BIO au curry



Petit filou
aux fruits

JEUDI

Tomate et maïs BIO
vinaigrette



Emincé de boeuf et ses
légumes
Végt : steak végétal

Riz BIO et courgettes



Edam

Tarte flan pâtissier

VENDREDI

Carottes BIO râpées
à l'orange



Filet de poisson
meunière

Petits pois BIO
et sa brunoise de patate
douce à la crème



Yaourt à la framboise
de la «Ferme Adam»

Menus du 15 avril au 19 avril

Bon appétit

LUNDI

Salade de perles au thon
et maïs BIO



Boulettes de boeuf
Végt : Boulettes végétales

Haricots verts BIO



Fromage frais à l'ail des ours
de la «Ferme Adam»

Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade coleslaw BIO



Pané de blé fromage et
épinards

Purée butternut
à la crème fraîche

Crème dessert
chocolat BIO



MERCREDI

Radis et son beurre

Sauté de dinde
sauce champignons
Végt : filet de poisson

Poêlée de céréales
(riz et semoule BIO)



Mini cabrette BIO



Tarte aux pommes

JEUDI

Melon jaune

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Torsades BIO
de chez «Valfleuri»



Brie BIO



Fromage blanc
aux fruits

VENDREDI

Salade verte

Hachis parmentier
maison
(Egréné boeuf BIO)
Végt : parmentier légumes et
pois chiches BIO



Purée de pomme de terre

Fruit de saison BIO



Menus du 22 avril au 26 avril

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave BIO
au citron



Filet poisson pané

Chou-fleur, brocolis et
pomme de terre

Carré frais BIO



Fruit de saison

MARDI

Méli mélo de salades

Chili con carne
de boeuf
Végt : chili légumes et soja

Riz pilaf BIO

Compote de pomme
BIO



MERCREDI

Melon

Wings de poulet
Végt : pané blé
tomate et mozzarella

Ecrasé de panais BIO et
pomme de terre au beurre



Eclair vanille

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Tortellini 3 couleurs
au fromage

Sauce crème de
champignons

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées au citron



Sauté de volaille à la
moutarde à l'ancienne
Végt : sauté de poissons

Pomme vapeur

Mini babybel BIO



Liegeois vanille
caramel

Menus du 29 avril au 03 mai

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Steak haché végétal

Penne BIO
de chez «Valfleuri»



Fruit de saison

MARDI

Tomate vinaigrette

Fricassée de lieu à la crème
de safran et ses légumes

Semoule BIO et sa brunoise
de légumes



Mimolette BIO



Tarte
au chocolat

MERCREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

JEUDI

ANIMATION REUNION

Salade de chou chinois et
maïs BIO



Rougail de saucisse
s/p et végétal : rougail de
légumes et émincé végétal

Riz thaï

Salade de fruits frais

VENDREDI

Salade de concombre BIO
et radis



Emincé de dinde à la
catalane
Végt : Fricassée de poissons

Pomme de terre sautée

Chanteneige BIO



Fromage blanc

Menus du 6 mai au 10 mai

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave au citron
et maïs BIO



Filet de poisson pané

Petits pois BIO
et sa brunoise de patate
douce

Yaourt à la fraise
BIO



MARDI

Melon jaune

Hachis parmentier
maison
(Égrené boeuf BIO)
Végt : hachis égrené pois
chiches



Purée

Fromage à tartiner
ail et fines herbes
de la «Ferme Adam»

Compote de fruits BIO
et sa meringue de chez
«Albisser»



MERCREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 13 mai au 17 mai

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Méli mélo de salades

Crispid'Or au fromage

Carotte BIO
et pomme de terre



Yaourt BIO



MARDI

Radis

Sauté de dinde aux légumes
de saison
Végt : quenelle de brochet

Coquillettes BIO
de chez Valfeuri



Tome BIO



Beignet à la framboise

MERCREDI

Tomate BIO basilic et
mozzarella



Cheeseburger Maison
Végt : cheeseburger
végétarien

Pomme de terre rôtie
au paprika

Fruit de saison BIO



JEUDI

Melon

Boulettes d'agneau
Végt : boulettes végétales et
légumes

Riz BIO et sa brumoise
de légumes



Croc lait BIO



Crème dessert
chocolat

VENDREDI

Concombre BIO



Lasagne de poissons
maison à base de
légumes frais
BIO



Fruit de saison

Menus du 20 mai au 24 mai

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

MENU VEGETARIEN

Melon jaune

Escalope panée végétale
blé et légumes

Purée de carottes BIO



Rondelé nature BIO



Flan caramel
«Ferme Adam»

MERCREDI

Macédoine mayonnaise

Couscous au poulet
Végt : boulettes aux légumes
et tomate

Semoule BIO



Légumes couscous frais

Fruit de saison BIO



JEUDI

Concombre BIO
sauce bulgare



Sauce bolognaise
Viande hachée de boeuf
BIO

Végt : sauce tomate et
pois chiches



Torsades
de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Tartelette portugaise
Pasteis de nata

VENDREDI

Salade de pomme de terre
et ses légumes

Filet meunière

Haricots verts BIO



Ortolan BIO



Fruit de saison

Menus du 27 mai au 31 mai

Bon appétit

LUNDI

Melon

Sauté de dinde au paprika
Végt : sauté végétal

Semoule aux petits
légumes BIO



Tome BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates
BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Penne BIO
de chez «Valfleuri»



Flan fermier chocolat
de la «Ferme Adam»

MERCREDI

Radis beurre

Filet de poisson
sauce aux poivrons

Riz BIO à la provençale



Camembert BIO



Fruit de saison BIO



JEUDI

MENU VEGETARIEN

Betterave BIO sauce bulgare



Tomate farcie végétarienne

Courgettes BIO et pomme
de terre à l'huile d'olive et
romarin



Tarte
aux pommes

VENDREDI

Taboulé BIO
aux légumes frais



Escalope de poulet panée
Végt : Crispid'Or fromage

Carottes BIO
à la crème fraîche



Vache qui rit BIO



Fromage blanc
aux fruits

Menus du 03 juin au 7 juin

Bon appétit

LUNDI

Œuf dur
et sa sauce cocktail

Emincé de porc aux pousses
de soja
Végt et s/p: omelette sauce
petits légumes

Riz BIO et ses petits légumes



Fruit de saison

MARDI

Melon

Boulettes de boeuf à la
provençale
Végt : boulettes de légumes
à la provençale

Purée de pomme de terre

St Paulin BIO



Mousse chocolat BIO



MERCREDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Sauté végétal aux légumes
de saison

Blé aux carottes

Chanteneige BIO



Tiramisu maison
à la pêche

JEUDI

Salade verte BIO



Tajine de poulet aux
courgettes et olives
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO aux raisins



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées BIO



Quenelles de brochet
sauce à la tomate
et basilic frais

Serpentini
de chez «Valfleuri»

Ortolan BIO



Fromage blanc

Menus du 10 juin au 14 juin

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles
et tomates

Pané du fromager
BIO



Petits pois et
carottes BIO



Fruit de saison

MARDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végt : sauce tomate et
légumes

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Fromage râpé BIO



Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Œuf dur BIO



Filet poisson
sauce au citron et sa julienne
de légumes

Purée de céleri
à la crème fraîche

Compote de fruits
BIO



JEUDI

Melon

Carré de porc et sa sauce
S/p et végt : quenelle
brochet

Poêlées de céréales
riz et semoule BIO)



Bûche lait

Yaourt vanille
Bourbon BIO



VENDREDI

Salade de radis
et maïs BIO



Emincé de volaille au curry et
ananas

Végt : filet de poisson au
curry et ananas

Pomme de terre vapeur

Kiri BIO



Fruit de saison