

Au menu cette semaine - Déjeuner Les fruits de saison sont



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20
Nov

Salade composée aux noix

Potage poireaux
pommes de terre

Couscous végétarien

Boulettes soja tomate basilic

Purée cordeille

Légumes de couscous

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Mousse au cacao

Compote de pommes

Corbeille de fruits



MARDI | 21
Nov

Soupe miso

Coquillettes sauce cocktail

Roti de porc confit

Brochette de poisson sauce
safranée

Crêpe fromage

Lentilles blondes au jus

Gratin aux épinards

Camembert

Fromage frais aux fruits Bio

Gâteau au yaourt à la vanille

Ananas sirop épicé

Corbeille de fruits



MERCREDI | 22
Nov

Salade de pommes de terre

Céleri rémoulade aux pommes

Poulet sauce poulet

Beignet calamar

Boulgour tandoori

Petits pois

Boulgour pilaf

Brie

Fromage blanc

Duo de mini-beignets

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits



LA VICTOIRE
DANS L'ASSIETTE

JEUDI | 23
Nov

Houmous de lentilles
corail au cumin

Pâté de foie

Torsade et émincé de volaille sauce normand

Nuggets de poisson

Pépinettes végétarienne
pois cassés coco

Torsade

Duo de haricots
verts et haricots beurrés

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Compote pêches cookies citron chocolat

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits



VENDREDI | 24
Nov

Velouté de tomate

Taboulé aux petits
légumes marinés

Hot-dog

Acras à la morue

Riz achard de légumes

Pommes frites

Julienne de légumes
saveur du midi

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature sucré

Beignet chocolat noisette

Banane à la crème fouettée

Corbeille de fruits



Plat
végétarien



Verger
EcoRespon



Recette
Signature



Pêche
responsabl



Spécialité
du chef



Plat
durable



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Ecole Alsacienne



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine