

**MENUS 4 Composants - JUIN 2022**

Validé le 10/05/2022 CL		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 22</b>		Concombres bulgare Burger végétarien Gratin dauphinois Crème chocolat	Bœuf à la provençale Pâtes au beurre Fromage aux fines herbes Compote de fruit	Merguez grillée sur lit de concassée de tomates Ratatouille maison et riz Brie Fraises	Carottes râpées à l'orange et dés de fromage Colin sauce citron Trio de légumes Cône de glace	Légumes couscous Couscous au poulet / Boulettes Semoule aux légumes Yaourt nature sucré Melon
	Menu végétarien	Idem menu standard	Pâtes à la Napolitaine et œuf dur	Petite veggie	Omelette veggie légume et curry	Bouchée blé pois cuite façon orientale
<b>Semaine 23</b>		 FERIE Lundi de pentecôte	Salade de taboulé Crousti fromage Crispy cube Pomme d'Alsace	Céleri rémoulade Emincé de bœuf à la catalane Choux-fleurs fleurettes Pâtisserie	Rôti de porc sce forestière Riz pilaf Carré de l'Est Pastèque	Blanquette de la mer Petits pois carottes et maïs Vache qui rit Glace
	Menu végétarien		Idem menu standard	Gratin de choux-fleurs au fromage	Risotto petits pois champignons	Océan stick
<b>Semaine 24</b>		Cuisse de poulet sce chasseur Lentilles Tomme noir Compote de fruit	Salade Andalouse (tomates, poivrons, oignons rouges) Colin meunière aux herbes Coquillettes Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Brocolis vinaigrette Pizza 4 fromages Salade verte Yaourt aromatisé Melon	Lasagnes aux légumes sce béchamel Fromage à la coupe Glace à l'eau	Salade comtoise (verte et comté) Sauté de bœuf Julienne de légumes Choux à la crème
	Menu végétarien	Galette quinoa à la provençale	Gratin de pâtes et œuf dur	Idem menu standard	Idem menu standard	Emincé de blé et pois
<b>Semaine 25</b>		Salade de pâtes / mimolette Fricadelle sauce poivre Haricots verts au beurre persillé Fruit de saison	Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpé Salade de fruits	Betteraves aux pommes Blanquette de saumon sauce oseille Ecrasé de pommes de terre Ile flottante	<b>Fêtons l'été</b>  Assiette anglaise Salade de riz / salade de tomates Fromage / crème glacée	Emincé de poulet sce milanaise Blé aux poivrons Carré de l'Est Melon
	Menu végétarien	Galette végétale Texas	Cannelloni végétarienne	Tomate farcie végétale	Assiette végétarienne	Veggi's façon cordon bleu
	Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Pain du boulanger (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

# MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 22

DU 30 MAI 2022 AU 03 JUIN 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTRÉE**

*Concombres bulgare*

*Carottes râpées à l'orange et dés de fromage*

*Légumes couscous*

**PLAT PRINCIPAL**

*Burger végétarien*

*Bœuf à la provençale*

*Merguez grillée sur lit de concassée de tomates*

*Colin sauce citron*

*Couscous au poulet / Boulettes*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Gratin dauphinois*

*Pâtes au beurre*

*Ratatouille maison et riz*

*Trio de légumes*

*Semoule aux légumes*

**PRODUIT LAITIER**

*Fromage aux fines herbes*

*Brie*

*Yaourt nature sucré*

**DESSERT**

*Crème chocolat*

*Compote de fruit*

*Fraises*

*Cône de glace*

*Melon*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Idem menu standard*

*Pâtes à la Napolitaine et œuf dur*

*Petite veggie*

*Omelette veggie légume et curry*

*Bouchée blé pois cuite façon orientale*

# MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 23

DU 06 JUIN 2022 AU 10 JUIN 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de taboulé

Céleri rémoulade

PLAT PRINCIPAL

**FERIE :**

Crousti fromage

Emincé de bœuf à  
la catalane

Rôti de porc sce  
forestière

Blanquette de la  
mer

ACCOMPAGNEMENT

Crispy cube

Choux-fleurs  
fleurettes

Riz pilaf

Petits pois carottes  
et maïs

PRODUIT LAITIER

**LUNDI DE**

Carré de l'Est

Vache qui rit

DESSERT

**PENTECOTE**

Pomme d'Alsace

Pâtisserie

Pastèque

Glace

REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)

Idem menu  
standard

Gratin de choux-  
fleurs au fromage

Risotto petits pois  
champignons

Océan stick

# MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 24

DU 13 JUIN 2022 AU 17 JUIN 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade Andalouse  
(tomates, poivrons,  
oignons rouges)

Brocolis vinaigrette

Salade comtoise  
(verte et comté)

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet  
scc chasseur

Colin meunière aux  
herbes

Pizza 4 fromages

Lasagnes

Sauté de bœuf

ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

Coquillettes

Salade verte

aux légumes scc  
béchamel

Julienne de  
légumes

PRODUIT LAITIER

Tomme noir

Yaourt aromatisé

Fromage à la  
coupe

DESSERT

Compote de fruit

Fromage blanc au  
coulis de fruits  
rouges

Melon

Glace à l'eau

Choux à la crème

REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)

Galette quinoa à la  
provençale

Gratin de pâtes et  
œuf dur

Idem menu  
standard

Idem menu  
standard

Emincé de blé et  
pois

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 25**

**DU 20 JUIN 2022 AU 24 JUIN 2022**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>REPAS FROID</b>	
<b>ENTRÉE</b>	<i>Salade de pâtes / Mimolette</i>	<i>Salade de Carottes à l'Orientale</i>	<i>Betteraves aux Pommes</i>	<i>Assiette Anglaise</i>	
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<i>Fricadelle Sauce Poivre</i>	<i>Pâtes à la</i>	<i>Blanquette de saumon sauce oseille</i>	<i>Salade de riz</i>	<i>Emincé de poulet SCE Milanaise</i>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<i>Haricots verts au Beurre Persillé</i>	<i>Bolognaise</i>	<i>Ecrasé de pommes De terre</i>	<i>Salade de Tomates</i>	<i>Blé aux poivrons</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>		<i>Gruyère râpé</i>		<i>Fromage</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<b>DESSERT</b>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Ile flottante</i>	<i>Crème glacée ou Autre dessert</i>	<i>Melon</i>
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	<i>Galette végétale Texas</i>	<i>Cannelloni végétarienne</i>	<i>Tomate farcie végétale</i>	<i>Assiette végétarienne</i>	<i>Veggi's façon cordon bleu</i>



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !



## GOUTERS DU MOIS DE JUIN 2022

S 22	<b>Lundi 30 MAI</b>	Lait arôme vanille	Petit biscuit au chocolat
	<b>Mardi 31 MAI</b>	Yaourt à la grecque	Brioche tranchée
	<b>Mercredi 01 JUIN</b>	Fromage frais sur lit de fruit	Beignet à la framboise
	<b>Jeudi 02 JUIN</b>	Grande Mauricette du MOF + fromage	Jus d'orange
	<b>Vendredi 03 JUIN</b>	Baguette tradition + confiture	Ananas
S 23	<b>Lundi 06 JUIN</b>	FERIE : LUNDI DE PENTECOTE	
	<b>Mardi 07 JUIN</b>	Semoule au lait vanille	Crêpe fourrée chocolat
	<b>Mercredi 08 JUIN</b>	Yaourt arôme	Compote de pomme / poire
	<b>Jeudi 09 JUIN</b>	Glace	Biscuit sec
	<b>Vendredi 10 JUIN</b>	Fraises	Mini gaufre de Bruxelles
S 24	<b>Lundi 13 JUIN</b>	Croissant	Lait arôme fraise
	<b>Mardi 14 JUIN</b>	Ananas	Brownie
	<b>Mercredi 15 JUIN</b>	Gâteau à la rhubarbe	Compote de pomme
	<b>Jeudi 16 JUIN</b>	Crème chocolat	Pain au raisin
	<b>Vendredi 17 JUIN</b>	Pain + emmental	Jus de fruit
S 25	<b>Lundi 20 JUIN</b>	Compote de fruit	Madeleine
	<b>Mardi 21 JUIN</b>	Glace pot vanille / fraise	Snack pépite choco
	<b>Mercredi 22 JUIN</b>	Pain + fromage	Jus de pomme / poire artisanal
	<b>Jeudi 23 JUIN</b>	Abricot	Flan nappé caramel
	<b>Vendredi 24 JUIN</b>	Crème vanille	Grand bretzel

