



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|--|
| Semaine 18 | | | | | |
| VACANCES DE PRINTEMPS | Gratin de chou-fleur, pommes de terre, œuf | Salade campagnarde (verte, dés de fromage, œuf) | FERIE  1 ^{er} Mai | Salade de betteraves / maïs | Pizza au fromage |
| | Tomme de montagne | Fleuron aux fruits de mer | Fête du travail | Aiguillette de volaille A la forestière | Veau marengo |
| | Compote de fruits | Riz | | Blé aux poivrons | Purée nature / brocolis |
| | | Banane | | Fromage blanc sur coulis de fruits rouges | Fraise |
| Menu végétarien | Idem menu standard | Fleuron, quenelle nature et champignons | | Aiguillette de blé | Pané gourmand à la mozzarella |
| | | | | | |
| Semaine 19 | | | | | |
| | Lentilles du capitaine | | 8 MAI VICTOIRE 1945 FERIE 8 Mai | FERIE Ascension | FERIE Ascension |
| | Rôti de porc cuit Sauce charcutière | Meunière de poisson | | | |
| | Duo de haricots | Epinard en branche / pommes vapeur | | | |
| | Yaourt de la ferme à la fraise | Carré de l'Est | | | |
| | | Glace bâtonnet | | | |
| Menu végétarien | Galette de chèvre - tomate | Œuf dur | | | |
| | | | | | |
| Semaine 20 | | | | | |
| | | | | Jeudi MENU ROUGE | Vendredi |
| | Steak haché de bœuf Sauce ketchup | Salade de tomates | Crêpe au fromage | Radis rouge Sauce tartare | Concombres au fromage blanc |
| | Potatoes au four | Chipolata | Omelette sur lit de tomate | Chili aux poivrons | Colin Sauce dieppoise |
| | Fromage aux fines herbes | Semoule / ratatouille | Poêlée de légumes | Purée ail des ours | Carottes fondantes / coquillettes |
| | Pomme | Crème chocolat | Fraise | Babybel | Melon |
| Menu végétarien | Galette végétale | Petite veggi aux fines herbes | Idem menu standard | Chili végétarien | Soufflé semoule nature BIO |
| | | | | | |
| Semaine 21 | | | | | |
| | FERIE  LUNDI DE PENTECÔTE | Tomate cerise | Mercredi | Jeudi Menu du Péri de S ^t LOUIS Salade composée (tomate, maïs, dés de fromage) | Vendredi |
| | | Crousti fromage | Pizza au fromage | Cordon bleu / citron | Boulette de bœuf à la milanaise |
| | | Petits pois à la Française | Poêlée de poisson | Gratin dauphinois | Ebly aux courgettes et poivrons |
| | | Compote de fruits | Trio de légumes | Glace en pot ou autre dessert | Fromage à la coupe |
| | | | Ananas | | Tarte au flan |
| Menu végétarien | | Idem menu standard | Grillardin végétal à l'italienne | Veggi façon cordon bleu | Boulette végétale petit pois menthe |
| Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20) | Produit Agriculture bio | Produit IGP | Produit AOP | Fruit et légumes d'Alsace | Produits locaux |
| | Produit Label Rouge | Haute Valeur Environnementale | Entrepreneurs Engagés | Produit qualité Moselle | Pêche durable |

GOUTERS DU MOIS DE MAI 2024

| | | | |
|------|-----------------|--|-------------------------------|
| S 18 | Lundi 29 AVRIL | Gourde de fromage frais aromatisé fraise | Gâteau pépite de chocolat |
| | Mardi 30 AVRIL | Pain + emmental à croquer | Jus de pomme |
| | Mercredi 01 MAI | FERIE | |
| | Jeudi 02 MAI | Compote de fruits | Crème caramel |
| | Vendredi 03 MAI | Glace en pot | Madeleine |
| S 19 | Lundi 06 MAI | Ourson chocolat | Pomme |
| | Mardi 07 MAI | Melon | Flan nappé caramel |
| | Mercredi 08 MAI | FERIE | |
| S 20 | Jeudi 09 MAI | FERIE | |
| | Vendredi 10 MAI | FERIE | |
| | Lundi 13 MAI | Compote de fruits | Yaourt arôme |
| S 21 | Mardi 14 MAI | Ananas | Yaourt au lait entier vanille |
| | Mercredi 15 MAI | Pain + mimolette | Jus d'orange |
| | Jeudi 16 MAI | Crème dessert vanille | Banane |
| | Vendredi 17 MAI | Grande Mauricette céréales du MOF | Yaourt nature sucré |
| | Lundi 20 MAI | FERIE | |
| S 21 | Mardi 21 MAI | Perle de lait vanille | Brownie |
| | Mercredi 22 MAI | Petit pot de crème au chocolat | Salade de fruits |
| | Jeudi 23 MAI | Grande Mauricette gratinée du MOF | Jus de fruit |
| | Vendredi 24 MAI | Pain + confiture | Yaourt nature grecque |



Goûters susceptibles de modification en fonction des approvisionnements

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 19

DU 06 AU 10 MAI 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Lentilles du capitaine

PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc cuit sauce charcutière

Meunière de poisson

FERIE

FERIE

FERIE

ACCOMPAGNEMENT

Duo de haricots

Epinard en branche / pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Carré de l'Est

8 Mai

Pont de

DESSERT

Yaourt de la ferme à la fraise

Glace en bâtonnet

Ascension

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Galette de chèvre - tomate

Œuf dur

Victoire 1945

L'Ascension

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 20

DU 13 AU 17 MAI 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de tomates

Crêpe au fromage

Radis rouge sauce
tartare

Concombres au
fromage blanc

PLAT PRINCIPAL

Steak haché de
bœuf

Chipolata

Omelette sur lit de
tomate

Chili aux poivrons

Colin sauce
dieppoise

ACCOMPAGNEMENT

Potatoes au four

Semoule /
ratatouille

Poêlée de légumes

Purée ail des ours

Carottes fondantes
/ coquillettes

PRODUIT LAITIER

Fromage aux fines
herbes

Babybel

DESSERT

Pomme

Crème chocolat

Fraise

Bavarois aux fruits
rouges

Melon

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Galette végétale

Petite veggi aux
fines herbes

Idem menu
standard

Chili végétarien

Soufflé semoule
nature BIO



MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 21

DU 20 AU 24 MAI 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Tomate cerise

Pizza au fromage

Salade composée

PLAT PRINCIPAL

FERIE

Crousti fromage

Poêlée de poisson

Cordon bleu / citron

Boulette de bœuf à la milanaise

ACCOMPAGNEMENT

Petits pois à la Française

Trio de légumes

Gratin dauphinois

Ebly aux courgettes et poivrons

PRODUIT LAITIER

Lundi de

Fromage à la coupe

DESSERT

Compote de fruits

Ananas

Glace ou autre dessert

Tarte au flan

PENTECOTE

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Idem menu standard

Grillardin végétal à l'Italienne

Veggi façon cordon bleu

Boulette végétal petit pois menthe