



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi	
Semaine 28 8 au 12 juillet 2019	Le menu du Chef. 	8 Bœuf aux herbes de provences Pommes rôties Emmenthal Fraises 	9 MENU FROID Tomates au thon Kassler Sauce raifort et crème Salade de riz  Yaourt aux fruits	10 Fricassée de volaille tomatée Semoule et légumes couscous Brie  Salade de fruits	11 Pizza fromage Filet de poisson Chou fleur béchamel  Nectarine	
Goûters		Abricot-Gourde allégée pommes 	Grd bretzel céréales - Jus pommes	Biscuit- Melon	Pains+vache qui rit -jus de fruits 	Brioche tranchée- Mousse chocolat
Menus sans viande		Galette végétale	Steak soja tomate basilic	Salade de riz au surimi	Boulette pois chiche	Idem au menu standart
Semaine 29 15 au 19 juillet 2019	15 Melon Boulette de bœuf Sauce tomatée Ratatouille/Penne  Crème glacé de la ferme 	16 Tomate au maïs  Esaclope de dinde Sauce Chasseur Purée de carottes Produit laitier	17 Veau aux tomates fraîches Haricots verts Tomme blanche Ananas 	18 Saucisse /Sauce moutarde Riz aux petits légumes Fromage Pêche 	19 MENU VEGETARIEN Salade verte/tomate et œufs Pâtes fraîches du Moulin d'Eschviller  au fromage Glace de la ferme	
Goûters	Mini yop framboise -Galette	Banane-Jus de fruit 	Fromage blanc au myrtilles-Biscuit	Pains emmenthal+jus d'orange	Yaourt- Pastèque	
Menus sans viande	Escalope panée de blé	Galette boulgour	Nugetts de blé	Riz au légumes et champignons	Idem au menu standart	
Semaine 30 22 au 26 juillet 2019	22 Tomate de saison  Cuisse de poulet froid Semoule à l'orientale Fromage blanc nature	23 Chou fleur et gouda  Fleischkiechle Pâtes d'Alsace Ananas 	24 Filet de hoki aux poireaux Trio de légumes Fromage  Tarte aux pommes	25 MENU FROID Pamplemousse Buffet de viande froide Salade de pommes de terres  Crème dessert caramel	26 Paëlla/poulet chorizo Riz safrané Carré de l'Est Melon 	
Goûters	Gourde fraises-Barre marbrée	Salade de fruit maison-Biscuit	Pain+chocolat-Jus de pommes bio 	Nectarine-Fromage blanc au fruits 	Yop fraises-Crêpe au chocolat	
Menus sans viande	Bouchée végétale au sarrasin	Galette quinoa	Idem au menu standart	Terrine aux 2 poissons	Paëlla au poisson	
Semaine 31 29 juillet au 2 août 2019	29 Pizza fromage Le poisson du jour Purée de haricots Fruit de saison  	30 Oeufs vinaigrette Lasagne bolognaise gratinée Salade verte  Fraises	31 Carottes râpées dès edam Emincé de dinde forestière Chou fleur et riz  Pâtisserie	1 Melon/pastèque  Jambon blanc Sauce brune Gratin dauphinois Yaourt aromatisé	2 Salade de concombre Bœuf à la provençale Pâtes au beurre  Fromage blanc bio aux fruits	
Goûters	Fromage blanc sucrées-Madeleine	Pain+Petit louis-Jus d'orange 	Banane- Grany au chocolat	Raisin- Brownie	Pêche -Compote de pommes	
Menus sans viande	Idem au menu standart	Lasagne au légumes	Pané de blé fromager	Gratin de légumes /Oeufs durs	Quenelle de poisson /Sce Nantua	

BON APPETIT....

Nos producteurs locaux:
 Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur ouvrier de France)-Végétal Respect
 STURZELBRONN (Fruits et légumes bio) -SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes) - Ferme
 d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald (Lait et glace) Ferme BOTZUNG PETIT-
 REDERCHING (Viandes limousine et raviolles) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (Fromage) - Moulin
 ARNET d'ESCHVILLER (Farine et Pâtes) - Pâtes Grand'mère de MARLENHEIM-
 Brasserie de la terre à la bière

Menus conforme au G.E.M.R.C.N.
et validé par notre Diététicien.
Menu susceptible de variations en fonction
des approvisionnements.