

Semaine 40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Aiguillette de volaille</b> <b>Sauce suprême</b> <b>Poêlée brocolis cuits et champignons</b> <b>Carré de l'Est</b> <b>Choux à la crème</b>	<b>Jambon de Paris</b> <b>Fish &amp; chips- Wedges aux épices</b> <b>Cheddar</b> <b>Kiwi</b>	<b>Carottes à la menthe</b> <b>Filet mignon de porc</b> <b>Sauce champignons</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Yaourt mixé</b>	<b>Salade comtoise (verte et comté)</b> <b>Polpette de veau</b> <b>Sauce brune</b> <b>Brunoise de légumes</b> <b>Rouy</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Tomate farcie végétale</b> <b>Purée nature</b> <b>Petit suisse BIO</b> <b>Raisin</b>
Menu végétarien	Aiguillette de blé 2	Boulette panée mac & cheese 3	Falafel à la menthe 4	Pané végétal à la méditerranéenne 5	Idem menu standard 6
Semaine 41	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Coleslaw</b> <b>Chili végétarien</b> <b>Haricots rouges / riz</b> <b>Tomme noire</b> <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Taboulé à l'oriental</b> <b>Filet de colin</b> <b>Sauce oseille</b> <b>Duo chou-fleur / brocolis</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Flan pâtissier</b>	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>Salade de radis blanc</b> <b>Ravioles de la ferme</b> <b>Salade iceberg</b> <b>Camembert</b> <b>Glace ou autre dessert</b>	<b>Salade de choux-rouges / pommes</b> <b>Boulettes d'agneau au paprika</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage aux fines herbes</b> <b>Salade de fruits</b>
Menu végétarien	Idem menu standard 9	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur 10	Menu du chef 11	Ravioles lentilles tomates de la ferme 12	Pané végétarien 13
Semaine 42 Les menus de nos chefs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>MENU DE JOEY</b> <b>Salade composée (verte, radis, noix)</b> <b>Filet de dinde tandoori</b> <b>Riz indien</b> <b>Brie</b> <b>Ananas</b>	<b>MENU DE MATTHIEU OTTO</b> <b>Salade russe au paprika</b> <b>Saumon au basilic de Chris &amp; schengele</b> <b>Gratin dauphinois</b> <b>Comté</b> <b>Yaourt fermier local aromatisé</b>	<b>MENU D'ISABELLE</b> <b>Salade endives /œufs</b> <b>Sauté de porc Sauce chocolat</b> <b>Choux rouge braisé/Purée</b> <b>Carré de l'Est</b> <b>Fromage blanc aux fruits maison</b>	<b>MENU DE BENOIT</b> <b>Soupe de lentilles</b> <b>Patia à la fourme</b> <b>Salade iceberg</b> <b>Brique du forez</b> <b>Tarte à la myrtille</b>	<b>MENU DE FLORIAN</b> <b>Céleri pommes granny</b> <b>Mijoté de bœuf aux petits légumes</b> <b>Knepfle aux œufs IGP</b> <b>Munster au cumin</b> <b>Glace de la ferme</b>
Menu végétarien	Boulettes végé à l'orientale 16	Galette de haricots rouges poivrons et curry 17	Kefta coriandre / menthe 18	Idem au menu standard 19	Knepfle crème croustons et champignons 20
Semaine 43 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Riz niçois (riz, maïs, œuf, tomate, thon)</b> <b>Côte de porc charcutière</b> <b>Choux vert braisé</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Edam</b> <b>Poires au sirop</b>	<b>Salade composée (verte, maïs, tomates)</b> <b>Quenelle de semoule</b> <b>Sauce béchamel</b> <b>Fondu de poireaux</b> <b>Yaourt arôme</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Choux bicolore vinaigrette</b> <b>Cuisse de poulet aux 3 poivrons</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Carré de l'Est</b> <b>Produit lacté</b>	<b>Concombres à la bulgare</b> <b>Blanquette de la mer</b> <b>Riz aux épinard</b> <b>Carré frais</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Crème Dubarry</b> <b>Tajine d'agneau au miel</b> <b>Duo de haricots</b> <b>Fromage</b> <b>Barre glacée</b>
Menu végétarien	Carré de seitan légumes fondants et tomate 23	Idem menu standard 24	Veggi façon cordon bleu 25	Pané de blé végétal 26	Palet végétarien à l'Italienne 27
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10