

Menus du 21 octobre au 25 octobre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé légumes frais maison et sa semoule BIO



Crêpe fromage

Carottes BIO à la crème



Fruit de saison

MARDI

Céleri rave BIO au curry et ananas



Filet de poisson pané

Blé et ratatouille

Chèvre doux

Yaourt BIO



MERCREDI

Salade verte BIO



Hachis parmentier maison (boeuf haché BIO)



végt: parmentier légumes et pois chiches

Purée de pomme de terre

Fruit de saison

JEUDI

Radis et beurre

Saucisse fumée IGP Végét et s/p: saucisse végétarienne

Lentilles BIO



Vache qui rit BIO



Flan nappé caramel « Ferme Adam »

VENDREDI

Betteraves BIO à la moutarde à l'ancienne



Emincé de poulet à la provençale
Végt: Emincé végétal

Penne BIO de chez «Valfleuri»



P'tit Louis tartine

Tarte aux pommes

Menus du 28 octobre au 1 novembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Chou blanc au curry
BIO



Pané du fromager
BIO



Purée Crécy
à la crème fraîche

Flan fermier chocolat
«Ferme Adam»

MARDI

Radis blanc râpé
au citron

Sauce bolognaise BIO



Végt: Sauce tomate et
légumes

Spaghettis BIO
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes BIO



Filet de lieu
sauce bisque de homard

Riz safrané BIO



Fromage frais ail des ours
«Ferme Adam»

Beignet
à la pomme

JEUDI

Macédoine
mayonnaise

Sauté de dinde à la courge
et panais
Végt: Filet de poisson
courge et panais

Pomme de terre rôtie au
romarin

Brie BIO des Vosges



Fruit de saison BIO



VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 4 novembre au 8 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre
à la moutarde
à l'ancienne

Filet
de poisson pané

Petits pois
et carottes BIO



Croc lait BIO



Fruit de saison

MARDI

Chou rouge BIO
aux pommes



Wings de poulet
Végt : quenelle de brochet

Purée de potiron
à la crème fraîche

Comté

Yaourt BIO



MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Boulette de boeuf
sauce aux champignons

Végt : boulette tomate et
basilic

Semoule BIO



Fruit de saison

JEUDI

Salade verte BIO



Lasagne de légumes
et pois chiche BIO
«maison»



Flan fermier vanille
«Ferme Adam»

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Carottes BIO râpées
à l'orange



Tomate farcie
végétarienne

Riz BIO



Vache qui rit

Petit sablé
«Albisser Pfastatt»

Menus du 11 novembre au 15 novembre

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

MENU VEGETARIEN

Radis beurre

Hachis de parmentier
végétal (tomate, légumes et
pois chiches BIO

Purée de
pomme de terre

Brebis crème

Compote BIO

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO

Filet de poisson
meunière

Chou-fleur et brocolis BIO
et sa sauce crème

Petite tartelette portu-
gaise
«Pasteis de Nata»

JEUDI

Céleri rave BIO

Knack du Val d'Argent
s/p et végét: saucisse
végétarienne

Choucroute
Pomme de terre vapeur

Rondelé nature BIO

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de betteraves
BIO mimosa

Sauce bolognaise
vég : sauce aux légumes et
tomate

Coquillettes BIO
de chez Valfleuri

Emmental râpé

Fruit de saison

Menus du 18 novembre au 22 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Sauté de porc Alsace
au paprika
s/p et vég : omelette
ratatouille

Blé au beurre
et brunoise de légumes

St moret BIO



Liégeois chocolat

MARDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO
au vinaigre de pommes



Sauce à base de pois chiche
BIO et petits légumes de
saison



Coquillettes
de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Paëlla maison au poulet
vég : paëlla poisson

Riz BIO
Paëlla



Tarte flan
patissier

JEUDI

Taboulé maison de
Quinoa et semoule BIO
aux légumes frais



Filet de poisson pané

Purée Crécy BIO
à la crème fraîche



Yaourt fermier
fruits mixés
de la ferme Adam (Alsace)

VENDREDI

Salade piémontaise

Sauté de poulet
vég : Sauté végétal

Haricots verts BIO à la
catalane



Tome BIO



Fruit de saison

Menus du 25 novembre au 29 novembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de riz BIO
au thon et mimolette



Escalope viennoise de poulet
végét : escalope panée
de blé

Carottes BIO
à la crème



Yaourt aromatisé

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Raviolis épinard et ricotta
BIO



Sauce crème
à la tomate

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Rosette et cornichon
s/p et végét : oeuf dur

Emincé de dinde
tandoori
végét : paupiette de saumon

Semoule BIO aux raisins



Mimolette BIO



Cocktail de fruits
au sirop

JEUDI

Potage de légumes maison
BIO



Filet de poisson à la crème
safranée et dés de tomate

Penne BIO de chez
Valfleuri



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées BIO
au citron



Boeuf émincé
«Val d'Argent»
aux champignons
Végét : steak végétal

Pomme de terre vapeur

Chanteneige BIO



Paris-Brest

Menus du 02 décembre au 6 décembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de chou-fleur et sa sauce cocktail

Blanquette de dinde à la moutarde à l'ancienne
végét : blanquette de poissons

Coquillettes BIO «Valfleuri»



Mini baby-bel BIO



Fruit de saison

MARDI

Oeuf dur BIO



Croc au fromage

Carottes et petits pois BIO



Liégeois vanille caramel

MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Emincé de volaille à la provençale

Polenta crémeuse

Coulommiers BIO



Fruit de saison

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Lasagne de légumes et pois chiche BIO
Maison



Yaourt BIO



VENDREDI

Salade de betteraves BIO



Boulette d'agneau
Végét : boulette aux petits légumes

Purée de pomme de terre

Gouda BIO



SAINT NICOLAS

Mannala aux petites de chocolat

Menus du 9 décembre au 13 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Macédoine de légumes

Aiguillette de blé

Ecrasé de pomme de terre
et carottes BIO



Ortolan BIO



Fruit de saison

MARDI

Carottes et panais
BIO



Chili con carne
(boeuf haché BIO)



Végt : chili végétal

Riz Bio



Bibeleskas
« Ferme Adam »

Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Quiche au
fromage
(maison)

Salade verte
Salade coleslaw

Compote de fruit
BIO



JEUDI

Celeri rave BIO



Couscous au poulet
Végt : boulettes de tomates
et pois chiches

Légumes frais de saison
Semoule BIO



Eclair à la vanille

VENDREDI

Salade de chou blanc
BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Gnocchi et carottes BIO



Carré frais BIO



Fruit de saison

Menus du 16 décembre au 20 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Pané de blé fromage
et épinard

Purée de potiron à la
crème fraîche

Fruit de saison BIO



MARDI

Salade de betteraves
fromage blanc BIO



Filet de poisson
sauce à l'oseille

Poêlée de céréales

Vache qui rit BIO



Crème dessert
caramel

MERCREDI

Potage de légumes
BIO



Boulettes de boeuf
végét : Boulettes légumes

Gratin dauphinois

St Paulin BIO



Fruit de saison



JEUDI



Jus de fruit BIO et sa
moriette au fromage



Filet de dinde sauce
forestière et sa fondue de
carottes BIO

Végét : Truite saumonée



Pâtes de Noël de chez
Valfleuri

Génoise maison
+ Chocolat de chez Abtey



VENDREDI

Salade verte

Saucisse fumée de Morteau
IGP

s/p et végét : aiguillette blé et
carottes

Lentilles BIO



Fromage frais fermier ail et
fines herbes
« Ferme Adam »

Yaourt BIO



Menus du 06 janvier au 10 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO



Pané du fromager BIO

Petits pois BIO à la crème
et patate douce

Galette des rois



MARDI

Salade de radis blanc

Saucisse fumée
Alsace
végét et s/p : saucisse
végétarienne

Lentilles BIO et sa fondue de
carottes



Ortolan BIO



Flan chocolat
« Ferme Adam »

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO



Filet de poulet
Végt: poisson pané

Blé au beurre
ratatouille

Saint Moret BIO



Fruit de saison

JEUDI

Méli-mélo de salade

Fricassée de truite saumonée
et poisson blanc et ses petits
légumes

Coquillettes BIO de
«Valfleuri»



Camembert BIO



Petit filou aux fruits

VENDREDI

Carottes râpées BIO



Tartiflette maison
à la raclette
végét et s/p : tartiflette
au fromage

Pomme de terre

Fruit de saison BIO



Menus du 13 janvier au 17 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles
BIO 

Steak végétal et sa sauce aux
petits légumes
de saison

Semoule BIO



Brie BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade coleslaw

Sauce bolognaise à base de
boeuf BIO 

vegt: sauce aux petits
légumes

Penne BIO
de chez
«Valfleuri» 

Emmental râpé

Mousse au chocolat

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO 

Sauté de veau
vegt: boulettes végétales

Purée de potimarron
BIO



Cake chocolat banane
(maison)

JEUDI

Chou blanc BIO au curry et
raisins de Corinthe



Baeckeofe de poulet
Végt : Baeckeofe de poisson

Pomme de terre
et légumes

Rondelé nature BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Céleri rave au citron

Filet de poisson
sauce crème de
champignons

Riz BIO aux petits légumes



Yaourt BIO à la vanille
Bourbon



Menus du 20 janvier au 24 janvier

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre

Blanquette de volaille à la provençale
végét : Blanquette de poissons

Haricots verts BIO



Mini babybel BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO
et maïs



Raviolis épinard BIO



Sauce à la tomate et crème

Emmental râpé

Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Betteraves BIO



Boulettes de boeuf
Végét : boulettes de légumes
et légumineuses

Ecrasé de pomme de terre
à la crème

Coulommiers BIO



Fromage blanc
au miel
«Ferme Adam»

JEUDI



ANIMATION CHINOISE

Chou chinois et maïs BIO



Emincé de dinde à la
chinoise
Végét : émincé de truite
saumonée à la chinoise

Riz cantonnais

Tarte noix de coco

VENDREDI

Potage de légumes BIO
maison



Filet de poisson pané

Chou-fleur BIO
à la crème



Fruit de saison

Menus du 27 janvier au 31 janvier

Bon appétit

LUNDI

Oeuf dur

Saucisse fumée Alsace
s/p et végét : saucisse
végétarienne

Lentilles BIO aux petits
légumes



Fromage frais fermier à l'ail
des ours
«Ferme Adam»

Fruit de saison BIO



MARDI

Macédoine de légumes

Filet de poisson
sauce à l'oseille

Choucroute
Pomme vapeur

St paulin BIO



Yaourt BIO



MERCREDI

Potage de légumes
BIO maison



Croque monsieur
s/p et végét: croque
fromage

Salade fraîcheur

Compote de fruits BIO



JEUDI



ANIMATION MEXICAINE

Salade mexicaine
et sa vinaigrette César

Chili con carne
Boeuf haché BIO
vegt : chili égrené végétal

Riz BIO



Sauce Bibeleskas
à base de fromage blanc de la
Ferme Adam

Ananas frais

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Panais et carottes BIO
râpées au citron



Pané du fromager BIO



Purée de potiron
à la crème fraîche

Yaourt fermier au chocolat
«Ferme Adam»

Menus du 3 février au 7 février

Bon appétit

LUNDI

Salade de riz BIO
emmental et thon



Spicy de poulet
Végt : Crispi Dor au fromage

Carottes BIO, courges et
pomme de terre
à la crème



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
végétarienne

Torsades
de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Liégeois vanille
caramel

MERCREDI

Potage BIO
maison



Cuisse de poulet
Végt: pané de blé et fromage

Haricots blancs à la
tomate

Gouda BIO



Eclair au chocolat

JEUDI

Salade de radis

Carré de porc
s/p et végt: Omelette
ratatouille

Semoule BIO aux petits
légumes



Camembert BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade d'endives aux
pommes BIO



Brandade de lieu

Pomme purée

Yaourt fraise BIO

