

Menus du 10 février au 14 février

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave Bio au citron



Emincé de dinde
Végt: Galette de quinoa

Torsades
de chez « Valfleuri »

Brie BIO



Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées BIO



Hachis parmentier maison
(égrené boeuf BIO)



Végt : Parmentier végétal
et légumes

Purée

Tarte
aux pommes

MERCREDI

Pâté en crouste
Végt et s/p : oeuf dur

Quenelle de brochet
sauce bisque
de homard

Poêlée de céréales
(riz et semoule BIO)



Kiri BIO



Flan caramel

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Potage de légumes
BIO



Lasagne de légumes
BIO et légumineuse
Maison



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de chou blanc BIO



Schiffala du « Val d' Argent »
s/p et Végt : Crêpe fromage

Lentilles BIO



Ortolan BIO



Yaourt BIO



Menus du 17 février au 21 février

Bon appétit

LUNDI

Salade coleslaw BIO



Filet de poulet façon
viennoise
Végt : filet de poisson
meunière

Petits pois BIO
et pomme de terre



Fruit de saison

MARDI

Macédoine de légumes

Sauté de dinde à la
catalane
Végt : Sauté végétal

Riz BIO au curry



Vache qui rit BIO



Tartelette portugaise
«pasteis de nata»

MERCREDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végt : sauce petits légumes
et tomate

Penne BIO de chez
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Crème dessert
chocolat

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé aux légumes frais
(Semoule BIO)



Crispi Dor au fromage

Chou-fleur BIO
à la crème



Fruit de saison

VENDREDI

Potage de légumes BIO



Filet de poisson
à la crème

Blé au beurre et tomate

Croc-lait BIO



Yaourt
fruits mixés

Menus du 24 février au 28 février

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO
au Bibeleskas



Tortellini ricotta
et épinard

Sauce crème

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

MARDI

Œuf dur BIO



Boulettes d'agneau
Végt : boulettes végétales

Riz BIO tandoori
et céleri rave



Muffin
chocolat

MERCREDI

Potage de légumes maison
BIO



Sauté de dinde à la
moutarde à l'ancienne
Végt : émincé végétal

Gnocchi

Tome BIO



Pêche au sirop

JEUDI

Salade de mâche

Fricassée de poissons
aux champignons

Pomme de terre
et potimarron BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Salade carottes BIO



Steak haché de boeuf
végt : steak végétal

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Flan chocolat

Menus du 3 mars au 7 mars

Bon appétit

LUNDI

Céliéri rave BIO
à l'ananas



Saucisse fumée d'Alsace
s/p: et végétal : aiguillettes de
blé et carottes

Lentilles BIO et ses
petits légumes



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles
(petites pâtes rondes)

Pané de blé
fromage et épinards

Carottes BIO
à la crème



Edam BIO



Beignet au chocolat
« Mardi-Gras »

MERCREDI

Salade de chou rouge BIO
au vinaigre de pomme



Poulet basquaise
Végt : filet de poisson sauce
basquaise

Polenta crémeuse

Coulommiers
BIO



Petit suisse
nature

JEUDI

Salade verte

Lasagne de boeuf maison (à
base de bœuf haché BIO)
Végt : lasagne de légumes et
pois chiches



Yaourt BIO



VENDREDI

Potage de légumes
BIO



Filet de poisson
sauce à la tomate

Pomme de terre rôtie
au paprika et herbes de
provence

Gouda BIO



Fruit de saison

Menus du 10 mars au 14 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de pomme de terre et maïs

Crispidor au fromage

Petits pois et carottes BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

Carottes BIO à l'orange



Emincé de boeuf aux petites légumes
Végt : blanquette de poissons

Riz BIO à la tomate et curcuma



St Bricet

Compote de fruits BIO



MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Croque-Monsieur maison
s/p et végt : Croque au fromage

Salade fraîcheur

Fromage blanc

JEUDI

Méli mélo de salades

Knack du «Val d'Argent» s/p et végt: saucisse végétale

Choucroute

Pomme de terre vapeur

Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



VENDREDI

Radis beurre

Sauté de dinde à la provençale
Végt : quenelle de brochet sauce provençale

Semoule BIO à la cannelle



Saint Paulin BIO



Crème dessert caramel

Menus du 17 mars au 21 mars

Bon appétit

LUNDI

Emincé de chou blanc BIO
au curry



Boulettes de Bœuf
Végt : Boulettes végétales

Poêlée de céréales

Crème dessert
chocolat BIO



MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles
Bio



Croq au fromage

Purée de potiron au beurre

Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes BIO



Poêlée de truite saumonée
et poisson blanc

Ecrasé de butternut et
pomme de terre

Rondelé nature BIO



Petit filou aux fruits

JEUDI

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO (pâtes de
chez «Valfleuri»



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de panais et carottes
BIO



Sauté de porc à l'ananas
s/p et végt: omelette
ratatouille

Riz pilaf BIO



Six de savoie

Donut's

Menus du 24 mars au 28 mars

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO
à la moutarde à l'ancienne



Raviolis frais ricotta
et épinards

Sauce Aurora

Fromage râpé

Compote de fruits
BIO



MARDI

Taboulé semoule
et quinoa BIO
aux légumes frais



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Carottes BIO et pomme de
terre à la crème



Saint Bricet

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de radis et maïs BIO



Pizza maison tomate et
mozzarella Cosset

Salade verte

Yaourt vanille Bourbon
BIO



JEUDI

Salade Coleslaw BIO



Filet de poisson
au citron

Blé à la tomate

Kiri BIO



Eclair chocolat

VENDREDI

Macédoine au citron

Sauce bolognaise Bio
Végt : sauce végétale Bio



Penne Bio
« Valfleuri »



Fruit
de saison

LUNDI

Céleri rave Bio
au curry



Knack « Val d'Argent »
S/porc et végét : saucisse
végétarienne

Pomme vapeur
Choucroute

Munster

Yaourt Bio



MARDI

MENU VÉGÉTARIEN

Pomélos

Sauce aux légumes
et pois chiche Bio



Coquille Bio
de chez Valfleuri



Fromage râpé

Fruit de saison

MERCREDI

Concombre Bio fromage
blanc à la menthe fraîche



Sauté de volaille
végét : quenelle de brochet

Pomme de terre et
potimarron Bio au curry



Flan caramel

JEUDI

Tomate et maïs Bio
vinaigrette



Boulette de bœuf et ses
légumes
Végét : boulettes végétales

Riz Bio
et courgettes



Edam

Tarte flan pâtissier

VENDREDI

Carottes Bio râpées
à l'orange



Filet poisson
meunière

Petits pois Bio
et sa brunoise
de patate douce
à la crème



Fruit de saison

Menus du 7 avril au 11 avril

Bon appétit

LUNDI

MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte Bio



Pané du fromager Bio



Purée de potiron
à la crème fraîche

Tartelette portugaise
Pastel de nata

MARDI

Céleri au citron
Bio



Filet de poisson
et ses petits légumes

Torsade
« Valfleuri »

Compote de fruits Bio



MERCREDI

Œuf dur

Tomate farcie
Végt : tomate farcie aux
légumes

Semoule Bio



St Paulin Bio



Fruit
de saison

JEUDI

Melon jaune

Bouchée à la reine
Végt : bouchée quenelle
brochet

Riz Bio



Brie Bio



Liégeois vanille
caramel

VENDREDI

Macédoine
mayonnaise

Colombo de porc
s/porc et végt : sauté végétal
à la tomate

Pomme de terre
paprika et romarin

Ortolan Bio



Fruit
de saison Bio



Menus du 14 avril au 18 avril

Bon appétit

LUNDI

Salade de perles au thon
et maïs BIO



Filet meunière

Haricots verts BIO



Bibeleskas
« ferme Adam »

Crème dessert chocolat

MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade coleslaw BIO



Pané de blé fromage et
épinards

Purée butternut
à la crème fraîche

Fruit de saison Bio



MERCREDI

Radis et son beurre

Sauté de dinde
sauce champignons
Végt : Boulettes pois chiche

Riz Bio
et ses petits légumes



Mini cabrette BIO



Fromage
Blanc aux fruits

JEUDI



ANIMATION DE PAQUES

Jus de fruit BIO
100% pur jus et sa brochette
tomate cerise mozzarella



Tajine de poulet à la courge
et aux épices
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO



Cake chocolat et banane
maison
Chocolat de Pâques

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 21 avril au 25 avril

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

Méli mélo de salades

Filet poisson
pané

Purée de chou-fleur à la
crème fraîche Bio



Compote de pomme
BIO



MERCREDI

Melon

Wings de poulet
Végt : pané blé
tomate et mozzarella

Ecrasé de panais BIO et
pomme de terre au beurre



Eclair vanille

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Tortellini 3 couleurs
au fromage

Sauce crème de
champignons

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées BIO
au citron



Sauté de volaille à la
moutarde à l'ancienne
Végt : sauté de poissons

Riz à la provençale
Bio



Croc lait BIO



Liegeois chocolat

Menus du 28 avril au 02 mai

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Steak haché végétal

Penne BIO
de chez «Valfleuri»



Fromage blanc

MARDI

ANIMATION REUNION

Salade de chou chinois et
maïs BIO



Rougail de saucisse
s/p et végét : rougail de
légumes et émincé végétal

Riz thaï

Salade de fruits frais

MERCREDI

Salade de concombre BIO
et radis



Emincé de dinde à la
catalane
Végt : Omelette

Pomme de terre sautée

Chanteneige BIO



Chausson
aux pommes

JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI

Melon

Boulettes de bœuf au paprika
Végt : boulettes végétales

Purée crécy Bio à la crème
fraîche



St Paulin Bio



Fruit de saison

Menus du 5 mai au 9 mai

Bon appétit

LUNDI

Céleri rave au citron
et maïs BIO



Filet de poisson pané

Petits pois BIO
et sa brunoise de patate
douce



Yaourt BIO



MARDI

Melon jaune

Hachis parmentier
maison
(Égrené boeuf BIO)
Végt : hachis égrené pois
chiche



Purée

Fromage à tartiner
ail et fines herbes
de la «Ferme Adam»

Compote de fruits BIO
et sa meringue de chez
«Albisser»



MERCREDI

Radis

Sauté de dinde aux légumes
de saison
Végt : quenelle de brochet

Coquille Bio
de chez « Valfleuri »



Tome Bio



Fruit de saison

JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Concombre Bio
à la menthe



Tomate farcie végétale
sauce à la tomate

Riz Bio



Carré frais Bio



Beignet
framboise

Menus du 12 mai au 16 mai

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Méli mélo de salades

Croq
au fromage

Carotte BIO
et pomme de terre



Yaourt BIO



MARDI

Betteraves Bio
à la moutarde ancienne



Chili corn carné de bœuf
Végt : chili légumes et soja

Riz pilaf Bio



Bibeleskas
« Ferme Adam »

Petits gâteaux
de chez Albisser

MERCREDI

Tomate BIO basilic et
mozzarella



Cheeseburger Maison
Végt : cheeseburger
végétarien

Pomme de terre rôtie
au paprika

Fruit de saison BIO



JEUDI

Melon

Boulettes d'agneau
Végt : boulettes végétales et
légumes

Semoule BIO et sa brumoise
de légumes



Croc lait BIO



Crème dessert
chocolat

VENDREDI

Concombre et maïs BIO



Lasagne de poissons
maison à base de
légumes frais
BIO



Fruit de saison

Menus du 19 mai au 23 mai

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre
et ses légumes

Filet meunière

Haricots verts Bio



Ortolan Bio



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Melon jaune

Escalope panée
au fromage

Purée de carottes
BIO



Rondelé nature BIO



Flan caramel

MERCREDI

Macédoine mayonnaise

Couscous au poulet
Végt : boulettes aux légumes
et tomate

Semoule BIO



Légumes couscous frais

Fruit de saison BIO



JEUDI

Concombre BIO
sauce bulgare



Sauce bolognaise
Viande hachée de boeuf
BIO

Végt : sauce tomate et
pois chiches



Torsades
de chez «Valfleuri»

Emmental râpé BIO



Tartelette portugaise
Pasteis de nata

VENDREDI

Tomate et maïs
Bio



Emincé de dinde
à la provençale

Riz Bio à la tomate



Fromage blanc
aux fruits

Menus du 26 mai au 30 mai

Bon appétit

LUNDI

Taboulé BIO
aux légumes frais



Escalope de poulet panée
Végt : Crispid'Or fromage

Carottes BIO
à la crème fraîche



Vache qui rit BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates
BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Penne BIO
de chez «Valfleuri»



Flan chocolat

MERCREDI

Radis beurre

Filet de poisson
sauce aux poivrons

Courgettes Bio et pomme
de terre à l'huile d'olive et
romarin



Camembert BIO



Tarte
aux pommes

JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 02 juin au 6 juin

Bon appétit

LUNDI

Melon

Boulettes de boeuf à la provençale

Végt : boulettes de légumes à la provençale

Serpentini
Valfleuri

Chanteneige BIO



Mousse chocolat BIO



MARDI

Œuf dur
et sa sauce cocktail

Quenelles de brochet
sauce à la tomate
et basilic frais

Riz BIO
et ses petits légumes



Fruit de saison BIO



MERCREDI

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Sauté végétal aux légumes
de saison

Blé aux carottes

St Paulin BIO



Tiramisu maison
à la pêche

JEUDI

Salade verte BIO



Tajine de poulet aux
courgettes et olives
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO aux raisins



Fruit de saison

VENDREDI

Carottes râpées Bio



Emincé de porc aux pousses
de soja

Végt et s/p: omelette sauce
petits légumes

Purée
de pomme de terre

Brie BIO



Fromage blanc

Menus du 10 juin au 14 juin

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végt : sauce tomate et légumes

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Fromage râpé BIO



Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Tomate et basilic
BIO



Filet poisson
sauce au citron et sa julienne
de légumes

Purée de céleri
à la crème fraîche

Compote de fruits
BIO



JEUDI

Melon

Carré de porc et sa sauce
S/p et végt : quenelle
brochet

Poê lées de céréales
(riz et semoule BIO)



Bûche lait

Yaourt vanille
Bourbon BIO



VENDREDI

Salade de radis
et maïs BIO



Emincé de volaille au curry et
ananas
Végt : filet de poisson au
curry et ananas

Pomme de terre vapeur

Kiri BIO



Fruit de saison