

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Avril 2026

5 ième composants



Semaine 14	Lundi		Mardi MENU DE PÂQUES		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Salade piémontaise nature Rôti de porc cuit sauce moutarde Jardinière de légumes	1	 Salade fraîcheur Noisette de poulet à la grecque Pommes grenailles Haricots verts à l'ail Délice de Bourgogne Cloche chocolat aux copeaux de chocolat	1	 Crêpe aux champignons Poissonnette Sauce fish Boulgour arlequin	10	 Soupe verte printanière ou crudités Oeuf dur à la florentine Purée nature / épinards à la crème	1	FERIE VENDREDI SAINT	
	Ortolan Bio Yaourt aromatisé			3	Tomme noire Salade de fruits	1	Petit suisse fruité Coupe pêche melba ou autre dessert	1		
	Menu végétarien	Galette tomate basilic	30	Galette de lentilles vertes carotte et oignons Bio végétale	31	Grillardin Italien	1	Idem menu standard	2	
Semaine 15	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	FERIE LUNDI DE PÂQUES 		 Salade de concombres et sauce ciboulette Pavé végétal du fromager sauce ketchup Crispy cubes Yaourt nature sucré Compote de fruits	1	 Pizza au fromage Menu du Chef Produit laitier Ananas	1	 Jambon ou crudités Filet de dorade Thym / citron Ebly / Petit pois Bûche du pilat Yaourt brassé au lait entier à la banane	1	 Salade de chou-fleur mimosa Haché au thon provençal sauce andalouse Pâtes aux petits pois Six de Savoie Glace bâtonnet ou autre dessert	1
										5
	Menu végétarien		6	Idem menu standard	7	Menu du Chef	8	Falafel de pois chiche Bio végétal	9	Quenelle de semoule
Semaine 16 et 17 : MENUS CLSH										
Semaine 18	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Macédoine de légumes Mayonnaise Gratin de chou-fleur, Pommes de terre, oeuf Camembert de Normandie AOP Salade de mangue	1	 Salade de tomates au basilic Curry wurst sauce curry Purée de potiron Bibeleskäse salé Tarte aux fraises	1	 Salade printanière Vol au vent au poulet et champignons + crouste Coquillettes au beurre Saint Paulinn Yaourt de Léa	1	 Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar, pommes wedges aux épices Banane	1	FERIE FÊTE DU TRAVAIL	
	Menu végétarien	Idem menu standard	27	Saucisse végétale	28	Vol au vent quenelle et champignons	29	Galette de soja	30	
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10