



Les **présences occasionnelles** (48h à l'avance)  
ou **les absences** (enfants malades **avant 9h**)  
sont à signaler via le PORTAIL CITOYEN, par mail ou tél.

Réservation repas auprès du restaurant scolaire pendant les périodes scolaires et mercredi inclus

Réservation repas auprès du centre de loisirs pendant les petites et grandes vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01.05.2023	02.05.2023	03.05.2023	04.05.2023	05.05.2023
Férié	Radis beurre	Piémontaise	Coleslaw (carotte, chou blanc)	Salade de pâtes <b>BIO</b> (pate, tomate, mozzarella, olive, basilic)
	Porc au caramel <b>LOCAL</b>	Bœuf <b>LOCAL</b>	Omelette	Poisson frais pané <b>MSC</b>
	Beignet brocolis	Carottes <b>BIO</b>	Pommes rissolées	Poêlée de légumes <b>BIO</b> (carottes, courgette, brocolis, haricot vert)
	Fromage <b>BIO</b>	Petit suisse sucré <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Velouté fruit
Fruit de saison	Moelleux aux poires	Fruit de saison		
08.05.2023	09.05.2023	10.05.2023	11.05.2023	12.05.2023
Férié	Taboulé oriental <b>BIO</b>	Macédoine au thon	Salade de riz <b>BIO</b> (riz, œuf dur, lardon, maïs, tomate, poivron)	Céleri au thon
	Nuggets poulet <b>LOCAL</b>	Jambon <b>LOCAL</b>	Poisson frais <b>MSC</b>	Lasagne à la bolognaise
	Haricots verts <b>BIO</b>	Frites	Gratin chou-fleur <b>BIO</b>	Salade verte <b>LOCAL BIO</b>
	Fromage <b>BIO</b>	Yaourt brassé <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>
Fruit de saison		Fruit de saison		
15.05.2023	16.05.2023	17.05.2023	18.05.2023	19.05.2023
Betterave a la vinaigrette	Friand fromage	Salade strasbourgeoise (pdt, saucisse, cornichon, œuf, tomate)	Férié	Férié
Pâtes carbonara <b>BIO LOCAL</b>	Oeuf Florentine	Emincé de poulet Haut de cuisse de poulet <b>LOCAL</b>		
Salade verte <b>BIO</b>	Epinard <b>BIO</b>	Poêlée de légumes <b>BIO</b> (Choux fleur, pdt, haricot beurre, petit pois)		
Yaourt brassé <b>BIO</b>	Compote de pomme	Fromage <b>BIO</b>		
	Pancake	Fruit de saison		
22.05.2023	23.05.2023	24.05.2023	25.05.2023	26.05.2023
Salade vendéenne (chou blanc, lardon, emmental)	Salade de pâtes <b>BIO</b> (pate, concombre, maïs, thon, tomate)	Carottes râpées <b>HVE</b>	Rillettes de porc-cornichon <b>LOCAL</b>	Concombre à la crème
Paëlla	Escalope de dinde panée	Pizza végétarienne (poivron, courgette, aubergine, des de brebis, emmental, mozzarella)	Poisson frais <b>MSC</b>	Chipolata, Merguez <b>LOCAL</b>
Riz <b>BIO</b>	Petit pois carotte <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Haricot vert <b>BIO</b>	Frites
Yaourt brassé <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Oeuf au lait
	Fruit de saison		Salade de fruit	
29.05.2023	30.05.2023	31.05.2023	01.06.2023	02.06.2023
	Coleslaw (carotte, chou blanc)	Salade de riz <b>BIO</b> (riz, thon, poivron, tomate, maïs, olives, œuf, citron, menthe fraîche)	Radis beurre	Pâté de campagne <b>LOCAL</b>
	Colombo de porc <b>LOCAL</b>	Parmentier de bœuf <b>LOCAL</b>	Poulet basquaise <b>LOCAL</b> (tomate, poivron, oignon)	Poisson frais <b>MSC</b>
	Pommes noisette	Salade verte <b>LOCAL BIO</b>	Boullgour aux petits légumes <b>BIO</b> (boullgour, courgette, carotte, poireau, poivron, petit pois)	Carotte vichy <b>BIO</b>
	Crumble aux pommes	Petit suisse sucré <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Velouté fruit
		Fruits de saison	Salade de fruit	
05.06.2023	06.06.2023	07.06.2023	08.06.2023	09.06.2023
Taboulé Oriental <b>BIO</b>	Macédoine	Salade de pâtes <b>BIO</b> (pate, tomate séchées, basilic, féta)	Piémontaise (pdt, cornichon, jambon, tomate, œuf)	Tomate mozzarella
Steak haché <b>LOCAL</b>	Sauté de dinde au curry <b>LOCAL</b>	Rôti de porc <b>LOCAL</b>	Poisson frais <b>MSC</b>	Vol au vent champignon (champignon, celeri rave, oignon, emmental)
Haricots vert <b>BIO</b>	Riz <b>BIO</b>	Gratin courgettes	Brocolis <b>BIO</b>	Boullgour <b>BIO</b>
Fromage <b>BIO</b>	Petit suisse <b>BIO</b>	Yaourt brassé fraise <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Petit suisse <b>BIO</b>
Compote Pomme banane	Donuts		Pastèque	Fruit de saison
12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
Céleri rave	Salade de pomme de terre (pdt, cervelas, cornichon, tomate, ciboulette)	Œuf mimosa	Carotte rapé <b>HVE</b>	Salade de riz <b>BIO</b> (riz, concombres, tomate, dés de brebis, olive noir, persil)
Porc au caramel <b>LOCAL</b>	Bœuf bourguignon <b>LOCAL</b>	Hachis pamentier végétarien (pdt, carotte, navet, poireau, champignon, celeri, lentille, oignon)	Poisson frais <b>MSC</b>	Emincé de dinde a la crème <b>LOCAL</b>
Potatoes	Printanière de légumes <b>BIO</b> (petits pois, pdt, carottes, oignon, champignon)	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Semoule <b>BIO</b>	Purée de carotte <b>HVE</b>
Fromage <b>AOC</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>		Glace	Yaourt nature sucré <b>BIO</b>
Fruits de saison		Flan coco		



Les **présences occasionnelles (48h à l'avance)**  
ou **les absences** (enfants malades **avant 9h**)  
sont à signaler via le PORTAIL CITOYEN, par mail ou tél.

Réservation repas auprès du **restaurant scolaire pendant les périodes scolaires et mercredi inclus**

Réservation repas auprès du **centre de loisirs pendant les petites et grandes vacances**

19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023
Salade de pate au melon	Concombre à la vinaigrette	Cervelas - cornichons	Macédoine au thon	Taboulé Oriental <b>BIO</b>
Omelette fromage	Chili con carne <b>LOCAL</b>	Steak haché <b>LOCAL</b>	Escalope de veau milanaise	Poisson frais <b>MSC</b>
Brocolis <b>BIO</b>	Mogettes <b>AOC</b>	Petit pois carotte <b>BIO</b>	Beignet de choux fleur	Epinard a la crème <b>BIO</b>
Velouté fruits	Fromage <b>BIO</b>	Petit suisse au fruit <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Yaourt brassé <b>BIO</b>
	Fruits de saison		Fruits de saison	
26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023
Céleri rémoulade	Oeuf mimosa	Duo de chou	Salade strasbourgeoise (pdt, saucisse, cornichon, œuf, tomate)	Melon
Saucisse <b>LOCAL</b>	Pâtes bolo végétariennes <b>BIO</b>	Sauté de Bœuf <b>LOCAL</b>	Poisson frais <b>MSC</b>	Blanquette de dinde <b>LOCAL</b>
Lentilles <b>BIO</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Riz <b>BIO</b>	Poêlée de legumes <b>BIO</b> (aubergine, courgette verte et jaune, poivron, tomate, oignon, pdt)	Pommes vapeur <b>BIO</b>
Petit suisse <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Petit suisse <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>
Fruits de saison	Glace	Fruit de saison	Compote pomme-fraise	
03.07.2023	04.07.2023	05.07.2023	06.07.2023	07.07.2023
Oeuf durs mayonnaise	Salade de pomme de terre <b>LOCAL</b> (pdt, lardon, tomate, emmental, œuf, cornichon)	Melon	Macédoine au thon	Salade de pâtes <b>BIO</b> (pate, tomate, mozzarella, olive, basilic)
Raviole Epinard ricotta à la toma	Boulettes d'agneau	Cordon bleu <b>LOCAL</b>	Sauté de porc aux olives <b>LOCAL</b>	Poisson frais <b>MSC</b>
Salade <b>BIO LOCAL</b>	Brocolis <b>BIO</b>	Flageolet	Frites	Haricots beurre
Fromage <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Velouté fruits	Yaourt brassé sucré <b>BIO</b>
Compote de fruits	Fruits de saison	Galettes St-Michel		

Les repas sont servis et salés modérément afin de ne pas dénaturer le goût des aliments et pour la santé des enfants.  
Menus validés en date du 03/04/2023 en suivant les normes du GEMRCN suite au décret du 02/10/2011 sur la restauration collective.  
La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes et livraisons

Production  
LOCALE



LABEL ROUGE  
AOC AOP IGP

