



MENU

Semaine du 19 juin au 25 juin 2017

	Matin	Midi	Soir
Lundi	Petit déjeuner Varié et équilibré	terrine d'avocat au crabe Paupiette de veau Purée crécy Fruit/fromage	assiette de radis Cordon bleu Gratin dauphinois/haricot beurre Fromage blanc/biscuit
Mardi	Petit déjeuner varié et équilibré	artichaut Spaghetti carbonara Glace/fruit	tomate mozzarella Nuggets de poisson Riz pilaf/poêlée de légumes Yaourt/fruit
Mercredi	Petit déjeuner varié et équilibré	salade composée Épinard a la florentine Pdt vapeur Compote de pomme meringuée	soirée fajitas Cheesecake/fruit
jeudi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	crevettes sauce cocktail Poulet basquaise frites Entremet citron/biscuit	carottes râpées Coquille a la tomate Cervelas obernoy Fruit/fromage
Vendredi	Petit déjeuner varié et équilibré	assiette de charcuterie poisson Céréales méli-mélo Yaourt/fruit pressé	menu selon les effectifs
Samedi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	menu spécial week-end	menu spécial week-end
Dimanche	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	menu spécial week-end	céleri rémoulade lasagne Cocktail de fruits/fromage

La Gestionnaire :

L'Infirmière :

Le Principal :

L. BECKER

Service infirmerie

Mr. WAUCHEUL

* Sous réserve de livraisons et d'effectifs



MENU

Semaine du 26 juin au 2 juillet 2017

	Matin	Midi	Soir
Lundi	Petit déjeuner Varié et équilibré	salade grecque Wing's de poulet Pdt campagnarde/piperade Gratin de fruits rouges/fromage	betterave rouge mimosa Tortellini sauce bolognaise et basilic Entremet café/biscuit
Mardi	Petit déjeuner varié et équilibré	assiette de pâté régional Paella royale ou rizzoto Cocktail de fruits/fromage	salade strasbourgeoise Pdt lyonnaise/confit de courgettes Paupiette de veau Liégeois/fruit
Mercredi	Petit déjeuner varié et équilibré	feuilleté hot-dog/salade Palet fromager Duo de choux fleur, brocolis au gratin Barre glacée/fruit	maiscédoine Pizza royale(maison) Donut's/fruit pressé
jeudi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	melon/jambon fumé torsade Normandin de veau sauce a la crème et aux champignons Fruit/fromage	pamplemousse Fondant de lapin aux petit légumes purée Mousse au chocolat
Vendredi yaourts en circuit court	Petit déjeuner varié et équilibré	buffet de crudités Frites/fagot haricot vert Steak haché ou beefsteak Sauce au poivre Yaourt fermier/fruit de saison	menu selon les effectifs
Samedi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	menu spécial week-end	menu spécial week-end
Dimanche	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	menu spécial week-end	macédoine de légumes Pdt cubes rissolées Salade/saucisses de Strasbourg Glace/fruit

La Gestionnaire :

L. BECKER

L'Infirmière :

Service infirmerie

Le Principal :

Mr. WAUCHEUL

* Sous réserve de livraisons et d'effectifs



MENU

Semaine du 3 juillet au 7 juillet 2017

	Matin	Midi	Soir
Lundi	Petit déjeuner Varié et équilibré	assiette de pâté cornichons Couscous poulet mouton Poire crème anglaise chantilly	pain bagnat au thon Chips Glace/fruit pressé
Mardi	Petit déjeuner varié et équilibré	salade composée coquille(bonne maman) Entremet chocolat fruit	tarte a l'oignon(maison) Escalope de dinde viennoise Petits pois carottes/pdt noisette Fromage blanc/biscuit
Mercredi	Petit déjeuner varié et équilibré	cœur de palmier a la crème Brochette de poisson pané Riz/flan de courgettes Ile flottante/fromage	assiette de charcuterie Gnocchi/fondue de poireaux Omelette au fromage chouquettes(maison)/fruit
jeudi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	buffet de crudités Frites/boulette de bœuf Tomates provençales Fruit/fromage	feuilleté au comté Chipolatas/merguez taboulé Pudding crème anglaise
Vendredi	Petit déjeuner varié et équilibré	salade aux croûtons Raviolis gratinés Yaourt/fruit	vacances
Samedi	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	vacances	vacances
Dimanche	Petit déjeuner varié et équilibré + viennoiserie	vacances	vacances

La Gestionnaire :

L'Infirmière :

Le Principal :

L. BECKER

Service infirmerie

Mr. WAUCHEUL

* Sous réserve de livraisons et d'effectifs