

Menus

Du 22 au 28 février 2021

Du 1^{er} au 7 mars 2021

Lundi

MENU ALTERNATIF

Carottes râpées
Pavé Fromager
Chou-fleur en béchamel
Fromage Blanc Nature
Gâteau aux noisettes



MENU BIO

Salade Verte **BIO**
Sauté de Bœuf en civet **BIO**
Pâtes **BIO**
Yaourt du Vercors **BIO**
Pomme **BIO**

Mardi

Betteraves
Pennes à la Bolognaise
& Fromage râpé
Carré du Trièves
Orange

Carottes râpées
Cuisse de Poulet de la Drôme
Petits pois & carottes
Fromage blanc nature
Chocolat Liégeois

Jeudi

Pizza Mozzarella
Rôti de Porc à la Moutarde
Haricots verts
Buchette
Kiwi

MENU DES VOSGES



Bouneschlupp
Potée Lorraine
Munster
Gâteau Vosgien

Vendredi

Salade Coleslaw
Filet de colin à l'Armoricaine
Trio de céréales
Bleu du Vercors
Flan au caramel

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Quiche au Fromage
Duo de courgettes à l'ail
Yaourt à la Châtaigne (42)
Madeleine

La Bouneschlupp (soupe de haricots en Luxembourgeois) est une soupe consommée en Lorraine.



PARCS NATURELS REGIONAUX DES VOSGES

du Ballon des Vosges
des Vosges du Nord
de Lorraine



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.