












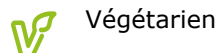




	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 salade strasbourgeoise (PDT knaki emmental œuf dur)			 endives en salade	 salade verte aux croutons	
PLAT	poisson pané et son citron	 saucisse fumée façon rougail	 émincé de poulet à la crème		pilon de poulet	 curry de pois chiches
GARNITURE	haricots verts			 coquillettes	 duo carottes et panais au jus	 riz
LAITAGE	Fromage	 yaourt nature		buchette	emmental	fromage blanc
DESSERT	glace	 Fruit de saison	 tarte fine aux pommes		 Fruit de saison	chocolat liégeois



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





2 mars

au

6 mars

NOM DU RESTAURANT

MIDI













LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

ENTREES	 potage poireaux et pomme de terre 	chou-fleur en salade	charcuterie	 salade verte	nem au poulet
PLAT	 quenelle à la tomates	Chipolatas	moules	filet de loup à la crème de poivron	boulette de bœuf
GARNITURE	 semoule	 purée de carottes bio 	 frites maison 	 riz créol	salcifis à la tomate
LAITAGE	fromage	Emmental	fromage frais ail et fines herbes	fromage	Fromage blanc
DESSERT	donut's	fromage blanc et muesli aux fruits	 mousse nuttela	Compote	 Fruit de saison

 Végétarien

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

 Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





9 mars

au

13 mars

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI








MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES	Concombres bulgares 	samoussa aux légumes	 radis beurre	quiche au fromage	betterave rouge mayonnaise
PLAT	rissolette de veau	 omelette	filet mignon de porc	pilon de poulet	cordon bleu
GARNITURE	 frites maison	ratatouille	 carottes vichy	haricots verts	 pates
LAITAGE	vache qui rit	yaourt nature	Petits suisses	tomme grise	brie
DESSERT	Glace	 crumbel aux pommes	Fruit de saison	eclair au chocolat	Fruit de saison



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI















LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

ENTREES	Salade verte aux croutons 	saucisson à l'ail	friand	tomate mozzarella 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  
PLAT	 émincé végétal aux épices 	Wings de poulet aux épices	 côte de porc charcutière	 lasagne bolognaise	dos de colin
GARNITURE	 pates	Potatoes	 choux fleur en persillade		 riz aux légumes
LAITAGE	Gouda à la coupe	fromage	Yaourt nature	emmental	Fromage blanc
DESSERT	Entremet chocolat	 Fruit de saison	 mousse au nuttela	 Fruit de saison	glace


 Végétarien


 Préparé par notre chef


 Les produits locaux


 Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES	Betteraves rouges vinaigrette	rosette	 carottes rapées 	quiche aux fromage	 Salade de tomates à la ciboulette
PLAT	pilon de poulet	 Blanquette de dinde champignons carottes	 boulette de veau à la tomate	 gratin de macaroni au fromage	Filet de lieu meunière citron
GARNITURE	 Frites	 Riz	 salsifis persillées		haricots beurre
LAITAGE	Fromage frais ail et fines herbes	Edam	Crème de gruyère	 yaourt sucré	fromage
DESSERT	 Fruit de saison	tarte au citron	 choux chantilly	Brownie	 Fruit de saison



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

