



Semaine 22
Du 27 au 31 mai

Semaine 23
Du 03 au 07 juin

Semaine 24
Du 10 au 14 juin

Semaine 25
Du 17 au 21 juin

Semaine 26
Du 24 au 28 juin

Semaine 27
Du 01 au 05 juillet

LUNDI

Coquillettes à la carbonara
Salade verte
Fromage à tartiner
Poire
/ Coquillettes à la carbonara végétarienne

Braisé de poulet d'Alsace
sauce au raifort
Corolles de Marlenheim HVE
Epinards
Fromage à tartiner
Abricot
** Sauté végétal au raifort

Sauté de bœuf au thym
Curry de légumes
Saint Paulin
Pomme
** Aiguillettes végétales sauce au thym

Filet de colin
sauce beurre blanc
Boulghour
Navet au parmesan
Brebicrème
Nectarine
** Steak de soja sauce tomate

Repas végétarien
Hachi parmentier végétal
Salade de betteraves
Emmental
Banane

Salade de maïs
Estouffade de bœuf à la hongroise
Haricots blancs
Tomates provençales
Petits suisses nature
** Emincé végétal à la hongroise

MARDI

Soupe de tomates
Emincé de bœuf à la menthe
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Petits suisses nature
** Emincé végétal à la menthe

Salade de carottes
Filet de hoki au lait de coco
Purée de poireaux
Yaourt nature
** Allumettes végétales au lait de coco

Knack de volaille au jus
Flageolets aux aromates
Fromage aux fines herbes
Purée de pêche
** Saucisse végétale au jus

Spaghetti HVE à la carbonara
Salade de courgettes
Fromage à tartiner
Gourde de purée de pommes
/ Spaghetti HVE à la carbonara végétale

Salade coleslaw
Sauté de bœuf sauce soja
Riz à l'asiatique (Riz bio)
Fromage blanc nature
** Galette de haricots rouges

Poisson pané
Purée d'épinards
Gouda
Abricots
** Crousti fromage

MERCREDI

Repas végétarien
Tajine de pois chiches et légumes
Semoule
Fromage à tartiner
Pastèque

Salade grecque
Rôti de bœuf à l'échalote
Petits pois à la française
Banane
** Grillardin végétal

Salade de concombres
Marmite de poisson
Riz / Flan de courgettes
Yaourt nature
** Palet moelleux

Repas végétarien
Omelette aux herbes
Gnocchis
Compotée d'aubergines
Fromage frais
Salade de fruits

Salade de tomates à la mozzarella
Filet de lieu sauce choron
Pommes de terre rissolées
Duo de haricots
Fraises de Balbronn
** Cordon bleu végétal

Salade de courgettes
Pizza du chef
Fromage blanc à la mangue
/ Pizza au fromage

JEUDI

Gratin de pâtes à la volaille
Salade verte
Tomme blanche
Fraises de Balbronn
** Gratin de pâtes aux légumes

Repas végétarien
Salade de céleri
Chili sin carne
Riz
Fromage blanc à la pêche

Salade de tomates
Estouffade de porc sauce diable
Pommes de terre sautées
Célerizotto
Cerises de Westhoffen
* Estouffade de dinde sauce diable
** Quenelles nature sauce diable

Salade de carottes
Bœuf bourguignon
Purée de brocolis
Fromage blanc à la cannelle
** Fallafel

Kassler sauce brune
Mini farfalles / Gratin de salsifis aux légumes
Camembert
Pêche
/ Sauté végétal sauce brune

Repas végétarien
Mélange de céréales et légumineuses
Légumes méridionaux
Munster AOP
Melon

VENDREDI

Salade de courgettes à la feta
Filet de colin sauce Nantua
Gnocchis
Légumes du soleil
Purée de pommes
** Cordon bleu végétal

Emincé de porc au paprika
Polenta
Brunoise provençale
Fromage à coque rouge
Crêpes nature
/ Boulettes de lentilles corail au paprika

Repas végétarien
Soupe de légumes
Veggie nuggets
Coquillettes
Duo de carottes
Fromage blanc à la framboise

Menu Manger Main
Légumes à croquer et sauce aux fines herbes
Bouchées manger main
Potatoes et ketchup revisité
Pastèque
** Bouchées manger main sans viande

Salade grecque
Couscous
Semoule et légumes
Yaourt nature
** Boulettes de pois chiches

Mini penne à la bolognaise
Salade de concombres
Fromage de chèvre
Purée pomme coing
** Mini penne à la bolognaise végétale

Toute la cuisine centrale de Poivre Sel & Bout'chou vous souhaite de belles vacances !



Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

* HVE = Haute Valeur Environnementale

* Repas sans porc

** Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.