



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

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

Salade de betteraves
Braisé de poulet d'Alsace
sauce au raifort
Papillons de Marlenheim
Fromage à tartiner
Abricot
** Sauté végétal au raifort

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

Nem aux légumes
Filet de colin
sauce beurre blanc
Navet au parmesan
Fromage à tartiner nature
Nectarine
** Steak de soja sauce tomate

Repas végétarien
Salade de cœur d'artichaut
Hachi parmentier de céleri végétal
Emmental
Yaourt à la vanille

Feuilleté au fromage
Estouffade de bœuf à la hongroise
Gratin de salsifis aux légumes
Fromage à tartiner
Abricots
** Emincé végétal à la hongroise

MARDI

Soupe de tomates
Emincé de bœuf à la menthe
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Petits suisses aux fruits
** Emincé végétal à la menthe

Salade de carottes
Filet de hoki au lait de coco
Purée de poireaux
Cantal AOP
Yaourt nature + sucre
** Allumettes végétales au lait de coco

Salade de pâtes
Knack de volaille au jus
Célerizotto
Fromage aux fines herbes
Flan au chocolat
** Saucisse végétale au jus

Salade verte
Spaghetti HVE à la carbonara
Fromage à tartiner
Salade de fruits
*/** Spaghetti HVE à la carbonara végétale

Salade coleslaw
Sauté de bœuf sauce soja
Riz aux petits légumes
Mimolette
Fromage blanc nature + sucre
** Galette de haricots rouges

Salade de maïs
Poisson pané
Purée d'épinards
Gouda
Petits suisses aux fruits
** Crousti fromage

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

MERCREDI

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

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

Salade de concombres
Marmite de poisson
Riz
Comté
Yaourt à boire
** Palet moelleux

Repas végétarien
Salade de riz
Omelette aux herbes
Purée de brocolis
Tomme blanche
Fromage blanc au miel IGP Alsace

Salade de tomates au basilic
Filet de lieu sauce choron
Polenta
Petit Louis
Crème dessert à la pistache
** Cordon bleu végétal

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

JEUDI

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

Repas végétarien
Salade de céleri
Chili sin carne
Riz
Délice à l'emmental
Fromage blanc au spéculoos

Salade d'endive
Estouffade de porc sauce diable
Pommes de terre sautées
Leerdamer
Cerises de Westhoffen
* Estouffade de dinde sauce diable
** Quenelles nature sauce diable

Salade de carottes
Bœuf bourguignon
Boulghour
Brebicrème
Gourde de purée de pommes
** Fallafel

Salade grecque
Kassler sauce brune
Mini farfalles
Camembert
Fraises de Balbronn
*/** Sauté végétal sauce brune

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

VENDREDI

Salade de blé
Filet de colin sauce Nantua
Légumes du soleil
Fromage aux noix
Compote pommes biscuité HVE
** Cordon bleu végétal

Salade de pommes de terre
Emincé de porc au paprika
Brunoise provençale
Fromage à coque rouge
Crêpes au sucre
*/** Boulettes de lentilles corail au paprika

Repas végétarien
Taboulé
Veggie nuggets
Duo de carottes
Brie
Fromage blanc à la framboise

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

Salade de pommes de terre
Cuisse de poulet grillée
Gratin de trio de chou
Port Salut
Pêche
** Croque tofu

Salade de concombres
Mini pennes à la bolognaise
Fromage de chèvre
Beignet choco - noisette
** Mini pennes à la bolognaise végétale



Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

° HVE = Haute Valeur Environnementale

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

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