

SPLEA
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu

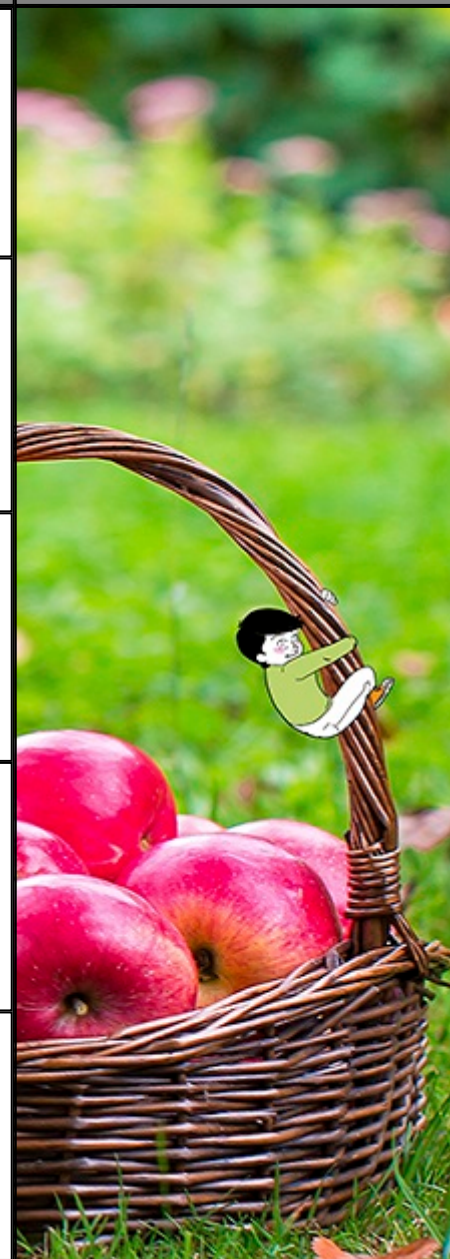


Lundi	<p>Fonds d'artichauts - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC - Ketchup /Nuggets végétarien de blé - Ketchup Riz Bio Épinards à la Béchamel Flan fermier au chocolat (vrac) Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Curry de lentilles, fèves, carottes et lait de coco Semoule Bio Brie Bio Compote pomme</p>
Mercredi	<p>Radis rose - , beurre Sauté de boeuf Bio FR - Façon Marengo /Fricassée de fèves - Façon Marengo Coquillettes Bio Chou fleur persillé CE2 Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio </p>
Jeudi	<p>Courgettes râpées - Vinaigrette au fromage blanc Emincé de dinde FR - Sauce paprika /Emincé végétal - Sauce paprika Boulgour Bio - aux petits légumes Buchette lait mélange Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Kassler (porc) (froid) /Oeuf dur (froid) Salade de pommes de terre Bio, oignons et cornichons (froid) Yaourt fermier nature Bio (vrac) Gaufre de Liège</p>



SPLEA
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu



Lundi

Carottes bio râpées - Vinaigrette au curry
 Bolognaise au **Boeuf Bio** et petits légumes
 /Bolognaise de lentilles et petits légumes
Pâtes d'Alsace HVE
Emmental Bio râpé
 Fruit de saison

Mardi

Melon
 Filet de **colin lieu MSC** - Sauce armoricaine
 /Omelette - Sauce arrabiata
Chou fleur persillé CE2
Blé Bio
Cantal AOP
 Flan nappé caramel

Mercredi

Salade iceberg CE2 - Vinaigrette
 Salade vigneronne (porc) (froid) - Vinaigrette
 /Emmental en cubes (froid) - Vinaigrette
 Salade de **pommes de terre Bio**, oignons et cornichons (froid)
Yaourt fermier nature Bio (vrac)
 Compotée de Framboises

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Pané fromager - Ketchup
 Pommes de terres cubes rissolées
 Petits pois
 Fromage à tartiner
Fruit de saison Bio

Vendredi

Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de boeuf FR - Sauce au jus
 /Aiguillettes de blé, épinards, fêta
Riz Bio
 Ratatouille
Yaourt fermier HVE à la myrtille (vrac)
 Sablé à la noix de coco

SPLEA
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

Menu



Lundi	<p>Courgettes râpées - Vinaigrette Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon (porc) ^{Bio} - Chou fleur CE2 ^{🇫🇷} /Gratin de coquillettes Bio et chou fleur CE2, béchamel fromagère ^{🇫🇷} Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Carottes bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette aux fines herbes Dahl vert de pois chiches et épinards ^{🇫🇷} Saint Nectaire AOP ^{🇫🇷} Compote pomme</p>
Mercredi	<p>Radis rose - , beurre Emincé de dinde FR ^{🇫🇷} /Emmental en cubes (froid) Taboulé (semoule Bio), tomates et concombre ^{Bio} Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg CE2 ^{🇫🇷} - Vinaigrette Hachis parmentier au bœuf FR ^{🇫🇷} /Parmentier de lentilles à la tomate Emmental Fruit de saison Bio ^{Bio}</p>
Vendredi	<p>Concombre Thon (froid) /Oeuf dur (froid) Pain pan bagnat - Mayonnaise (vrac) - Tomates Chips (vrac) , mozzarella Yaourt sucré</p>



SPLEA
Du 08/07/2024 au 12/07/2024

Menu

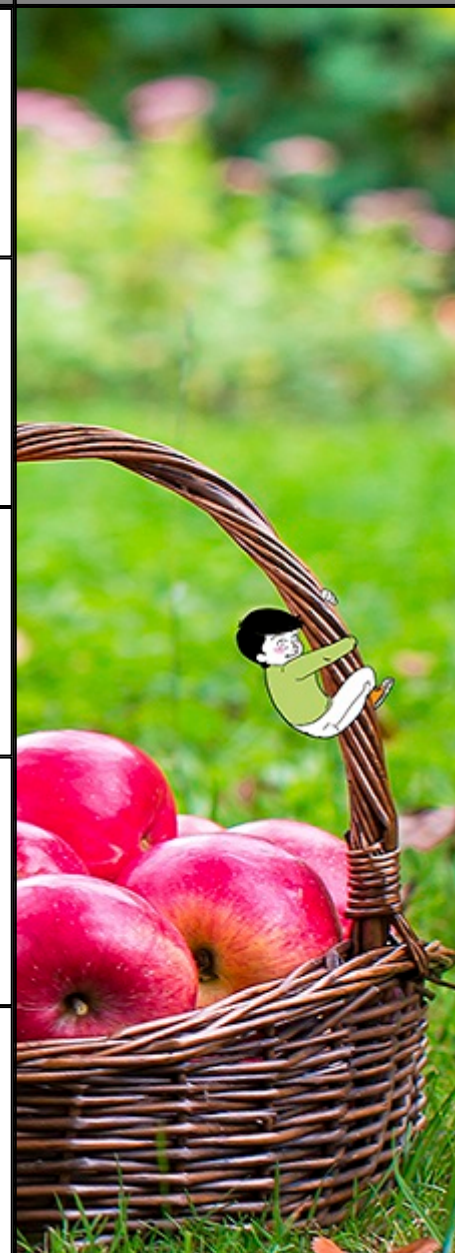


Lundi	<p>Betteraves HVE 🇫🇷 - Vinaigrette Boulettes de céréales - Sauce aux oignons Petits pois à la crème</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷 Fromage Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Melon Bolognaise au boeuf FR aux petits légumes 🇫🇷 🇫🇷 /Bolognaise de lentilles et petits légumes</p> <p>Pâtes d'Alsace HVE 🇫🇷 🇫🇷 Emmental râpé</p> <p>Yaourt fermier Bio à la framboise (régional) 🇫🇷 🇫🇷</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Jambon braisé (porc) FR 🇫🇷 - Au jus /Galette végétarienne - Au jus Haricots blancs et dés de tomates Fromage à tartiner Smoothie lait, pomme, banane</p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Thon (froid) /Oeuf dur (froid)</p> <p>Salade de riz Bio, tomates et maïs 🇫🇷 Fromage blanc sucré (vrac) 🇫🇷 🇫🇷 Barre bretonne</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'échalote Wings de poulet /Nuggets végétarien de blé Ecrasé de pommes de terre 🇫🇷 Courgettes persillées Fromage à tartiner Cake au chocolat du chef 🇫🇷</p>



SPLEA
Du 15/07/2024 au 19/07/2024

Menu



Lundi	<p>Pastèque Emincé de boeuf FR - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal - Sauce aux épices Carottes persillées Pommes de terre vapeur Yaourt sucré Compote pomme</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Salade iceberg CE2 - Vinaigrette persillée Saucisse de Strasbourg FR (porc) - Ketchup - ,oignons /Aiguillettes de blé, épinards, fêta - Ketchup - ,oignons Pain Hot dog Pommes de terre cubes rissolées Cheddar Fruit de saison Bio </p>
Jeudi	<p>Maïs - Vinaigrette huile d'olive et Balsamique Paupiette au veau FR - Façon Marengo /Galette végétarienne - Bouillon épicé Haricots plats aux oignons Blé Bio pilaf Flan au chocolat Petit beurre</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (vrac) Cassolette de colin - Sauce au curry /Quenelle nature - Sauce au curry Riz Bio Brocolis Fromage Fruit de saison</p>

SPLEA
Du 22/07/2024 au 26/07/2024

Menu



Lundi	<p>Betteraves HVE 🇫🇷 - Vinaigrette à la framboise</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 - , citron</p> <p>/Pané fromager - , citron</p> <p>Ecrasé de pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>/Gratin de coquillettes et chou fleur Bio, Béchamel fromagère 🇫🇷</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Beignets de chou fleur</p> <p>Hachis parmentier au bœuf FR 🇫🇷</p> <p>/Parmentier aux deux haricots</p> <p>Salade iceberg CE2 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison Bio 🇫🇷</p>
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic</p> <p>Pois chiches aux petits oignons - Légumes couscous - Façon couscous</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Biscuit fourré fraise</p>
Vendredi	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷</p> <p>/Oeuf dur (froid)</p> <p>Blé aux petits légumes - Vinaigrette</p> <p>Fromage</p> <p>Sablé à la noix de coco</p>

