




SEMAINE 17

22 au 26 avril 2024

SAINT DIE

-Vacances -

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles Vinaigrette nature 	 Betterave vinaigrette	Feuilleté au fromage	 Salade haricot vert Vinaigrette nature 	Salade vosgienne sans porc Vinaigrette à l'échalote 
 Galette espagnole Printanière de légumes	 Poulet rôti au jus Purée de patate	 Sauté de veau au miel Blettes béchamel	Cordon bleu de dinde Farfalles	Salade vosgienne sans porc Vinaigrette à l'échalote 
	 Stick végétarien à l'échalote Purée de patate	 Omelette nature Blettes béchamel	 Colin meunière et citron Farfalles	  Hoki sauce aurore Riz pilaf
  Petit suisse et sucre	 Brie	 Coulommiers	 Yaourt nature & sucre	 Comté
 Fruit du jour	  Purée pommes fraises	Semoule au lait	Fruit du jour	Crêpe chocolat



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique















Produit issu des vergers écoresponsables
Charte qualité des pomiculteurs de France


SEMAINE 18

Du 29 Avril au mai 2024

-Vacances-

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'échalote</p> <p></p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Un brin de bonheur pour le 1^{er} Mai</p> 	<p> Chou fleur Vinaigrette ciboulette</p> <p></p>	<p>Nems légumes</p>
<p> Bouchée de soja sauce enrobante ail Coquillettes</p>	<p>Pavé de merlu sauce ratatouille Semoule</p>		<p>Cheese Burger Smiles Ketchup</p> <p></p>	<p> Sauté de porc aux olives Brunoise de légumes</p>
<p> Emmental</p>	<p>Edam</p>		<p> Fish burger Smiles Ketchup</p>	<p> Saumon citron Brunoise de légumes</p>
<p>Crème dessert pralinée</p>	<p> Fruit du jour</p>		<p> Coulommiers</p>	<p> Fromage blanc & sucre</p>
			<p>Fruits du jour</p>	<p> Moëlleux chocolat</p>



Local



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior



SEMAINE 19

06 au 07 mai 2024

SAINT DIE

 LUNDI Allemagne	 MARDI Italie
 <p>Salade de chou rouge Vinaigrette nature</p> 	 <p>Tomate mozza Vinaigrette nature</p> 
<p>Saucisse de Frankfort Purée de PdT</p>	 <p>Spaghettis milanaise</p>
 <p>Stick végétarien Purée de PdT</p>	
 <p>Petit-suisse & sucre Fromage blanc & sucre</p>	 <p>Emmental Râpé</p>
<p>Pain d'épices</p>	<p>Tiramisu</p>

Semaine de l'Union européenne



Semaine de l'union et de la paix en Europe

-  Local
-  Bleu Blanc Coeur
-  Plat végétarien
-  Recette développée par nos Chefs experts
-  Race à viande
-  Origine France
-  Plat cuisiné par le Chef
-  Produit durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'origine protégée
-  Pêche responsable
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit issu des vergers écoresponsables
Charte qualité des pomiculteurs de France








SEMAINE 20

13 au 17 mai 2024

SAINT DIE

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe fromage	 Salade de carottes râpées citron Courgette râpée Vinaigrette échalote	 Terrine de légumes Vinaigrette à la ciboulette	Salade écolière Salade de pdt échalote	Tarte fromage
 Spaghetti bolognaise Chiffonade Vinaigrette nature	 Choucroute de la mer	 Colin pané Tortis	 Sauté de veau sauce estragon Aubergines	 Pommes de terre et lentilles à la provençale
 Spaghetti égréné à la tomate Chiffonade Vinaigrette nature			 Omelette au fromage Aubergines	
 Emmental Carré frais	 Comté Cantal	Gouda	 Coulommier Carré de l'est	 Yaourt nature & sucre Petit-suisse & sucre
 Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Fruits du jour	 Les 2 vaches citron	Riz à la crème	Pêche au sirop



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable




















Produit issu de l'agriculture biologique



SEMAINE 21

20 au 24 mai 2024

SAINT DIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI DE PANTECÔTE	 <p>Salade Buffalo Salade pois chiche Vinaigrette nature</p>	<p>Sunomono <i>(concombre, sauce soja, vinaigre de riz)</i></p>	<p>Pâté de campagne & cornichons Œuf dur mayonnaise <i>vege</i></p>	  <p>Salade Iceberg & croûtons Salade verte & vinaigrette à l'échalote</p>
	  <p>Sauté de bœuf façon blanquette Carottes Vichy</p>	<p>Quenelle de veau au jus Pommes rissolées</p>	 <p>Steak de colin beurre blanc Riz pilaf</p>	  <p>Hachis parmentier</p>
	 <p>Omelette fines herbes Carottes Vichy</p>	 <p>Pavé de poisson citron Pommes rissolées</p>		 <p>Hachis à l'égrénede de pois</p>
	  <p>Président Vache Qui rit</p>	 <p>Cantal</p>	 <p>Saint-Paulin Camembert</p>	 <p>Yaourt nature & sucre Fromage blanc & sucre</p>
	<p>Fruits du jour</p>	 <p>Crème dessert Pralinée</p>	<p>Fruits du jour</p>	<p>Crêpe sucrée</p>



Local



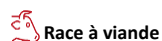
Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

