

menus

DU 3 AU 9 JUN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 3 juin	Samoussa aux légumes Sauté de poulet d'Alsace au Riesling Semoule aux épices Julienne de légumes Fromage blanc aux fruits	Velouté au cresson Palette à la provençale Purée de navets Compote pommes coing
MARDI 4 juin	Salsifis à la vinaigrette Roulade de bœuf au jus Purée de patate douce Mousse au chocolat	Potage Mehlsuppe Omelette aux légumes Gnocchis Courgettes Yaourt aromatisé
MERCREDI 5 juin	Mousse de canard Linguine à la bolognaise Salade de haricot vert Œufs à la neige	Soupe de poisson Boudin noir aux pommes Gratin dauphinois Kiwi
JEUDI 6 juin	Fondant de bœuf à la bière d'Alsace Pdt campagnarde Céleri aux herbes Délice à l'emmental Compote à la rhubarbe	Crème de lentilles corail Risotto aux asperges Scarole Gaufre
VENDREDI 7 juin	Salade de concombres à la moutarde Filet de colin sauce mistral ou Mijoté de veau à la hongroise Pâte orzo Pyramide au chocolat	Potage crécy Tourte à la viande Salade de betteraves Cerises de Westhoffen Mouliné : Compote de fruits
SAMEDI 8 juin	Poireaux vinaigrette Ravioli au fromage sauce pesto Salade mélangée Melon	Plat froid Velouté de tomate Hareng à la crème Salade de pommes de terre Flan vanille
DIMANCHE 9 juin	Sardine Blanquette de veau Quinoa Caponata Baba savarin au rhum	Consommé aux quenelles Cordon bleu sauce roquefort Jardinière de légumes Pomme au four

REPAS DE REMPLACEMENT
SALADE DE POT AU FEU / CAROTTES ET CÉLERI CUITS EN SALADE

menus

DU 10 AU 16 JUN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 10 juin	Feuilleté au fromage Emincé de veau sauce soubise Mini farfalles Cordiale de légumes Crème dessert au caramel	Soupe à l'oseille Foie de volaille sauce madère Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles Yaourt aux fruits
MARDI 11 juin	Brocolis vinaigrette Saucisse paysanne Purée de pois cassés Compote de poires	Crème de cresson Filet de colin meunière Gratin de légumes Liégeois au café
MERCREDI 12 juin	Salade de champignons Tranche de bœuf au romarin Crèmeux de pépinettes Navets à l'orange Nectarine Mouliné : Compote de pêche	Soupe de semoule grillée Quiche lorraine Salade de tomates/maïs Fromage blanc biscuité
JEUDI 13 juin	Fleischnaka à l'échalote Cœurs de blé Blettes à la tomate Chèvre Crème catalane au chocolat	Plat froid Crème de légumes Pâté en croûte Salade de carottes et céleri Liégeois aux fruits
VENDREDI 14 juin	Salade de céleri aux pommes Pavé de lieu sauce aurore ou Cuisse de poulet à l'américaine Pommes de terre lyonnaises Epinards braisés Tarte au fromage blanc	Velouté d'asperges Pain de viande aux petits légumes Spaghetti HVE Pastèque
SAMEDI 15 juin	Galantine de volaille Paupiette de dinde et porc sauce poivre Riz aux petits légumes Petits suisses aux fruits	Soupe à la bière Croziflettes aux légumes Salade verte Mousse à la framboise
DIMANCHE 16 juin	Jambon forêt noir Mouliné : Mousse de canard Rôti de veau Orloff Knepfles Tarte quetsches crumble	Crème forestière Aiguillettes végétales sauce brune Boulgour Légumes du soleil Faisselle + sucre

REPAS DE REMPLACEMENT
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES

DU 17 MAI AU 23 JUIN 2024

menus

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 17 juin	Terrine de lapin et cornichons Sauté de porc à l'estragon Polenta sauce crémeuse Yaourt sucré	Potage de vermicelles Galopin de veau sauce à l'ancienne Purée de haricots verts Compote de coing
MARDI 18 juin	Sauté de poulet au curry Spaetzle Petits pois Munster Semoule au lait	Soupe Normande Rognon de génisse au Porto Coquillettes Carottes braisées Madeleines
MERCREDI 19 juin	Salade de tomates au basilic Rôti de veau sauce milanaise Mini penne Chou fleur Tarte à la rhubarbe	Velouté de fenouil Bibeleskaes Pommes de terre sautées Jambon Cocktail de fruits
JEUDI 20 juin	Salade de chou rouge Courgettes farcies Pâte perle Abricots Mouliné : Compote d'abricots	Crème de volaille Gnocchis tomate chèvre Iceberg Crème dessert à la pistache
VENDREDI 21 juin	Œufs à la russe Paëlla de poissons ou Mijoté de veau au Pinot Noir Riz safrané Fondue de poireaux Fromage blanc au spéculos	Soupe de lait Tourte à la viande Salade coleslaw Melon
SAMEDI 22 juin	Raïta de concombres Filet de poulet pané Curry de légumes Cerises de Westhoffen Mouliné : Compote de fruits	Plat froid Crème de brocolis Kassler Taboulé Flan au caramel
DIMANCHE 23 juin	Roulade de bœuf au madère Pommes duchesses Tomates provençales Fourme d'Ambert Gâteau basque	Potage julienne de légumes Spaghetti aux fruits de mer Duo de courgettes Pêche

REPAS DE REMPLACEMENT
HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ / GRATIN DE LÉGUMES

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



PORTAGE
de repas

menus
DU 3 AU 23 JUIN 2024

PRESENTATION
DU SERVICE
PORTAGE

Céline YAKHLEF



Cheffe de service

ADJOINTES

SECRETAIRES COMMANDES



CHARGÉE DE LA LOGISTIQUE

Cindy FUCHS



Samira AZZEM



Renée SCHUSTER



REFERENTE ADMINISTRATIVE

Emmanuelle HUMMEL



Mireille WALT



Noémie MUNOZ

SECRETAIRES COMMERCIALES



REFERENTE COMMERCIALE ET QUALITE

Sophie ZINCK



Stéphanie DURAND



Corrie HUTH



Zohra BOUDOUBANI

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

