

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 3 AU 9 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 3 juin	Salade de viande Sauté de poulet d'Alsace au Riesling Semoule Julienne de légumes Fromage blanc aux fruits	Velouté au cresson Joue de porc sauce bordelaise Purée de navets Compote pommes coing
MARDI 4 juin	Salsifis à la vinaigrette Roti de bœuf sauce à l'oseille Purée de patate douce Mousse au chocolat	Potage Mehlsuppe Omelette aux légumes Trio de céréales Courgettes Yaourt aromatisé
MERCREDI 5 juin	Pâté de campagne 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 Fromage Compote à la rhubarbe	Crème de lentilles corail Risotto aux asperges Scarole Gaufre
VENDREDI 7 juin	Salade de concombres Filet de colin sauce mistral ou Mijoté de veau à la hongroise Pâte orzo Pyramide au chocolat	Potage crécy Quiche à la volaille Salade de betteraves Cerises de Westhoffen Mouliné : Compote de fruits
SAMEDI 8 juin	Poireaux vinaigrette Mini farfalles aux légumes sauce pesto Salade mélangée Melon	Plat froid Velouté de tomate Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Flan vanille
DIMANCHE 9 juin	Sardine Blanquette de veau Quinoa Caponata Baba savarin au rhum	Consommé de poule aux vermicelles Cordon bleu sauce roquefort Jardinière de légumes Pomme au four

menus
SANS SEL
à teneur en sel réduit.

DU 10 AU 16 JUIN 2024

	MIDI	SOIR (livré le matin)
LUNDI 10 juin	Terrine de saumon 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 de Francfort Purée de pois cassés Compote de poires	Crème de cresson Filet de colin sauce ravigote 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 à la provençale Salade de tomates / maïs Fromage blanc biscuité
JEUDI 13 juin	Steak haché de veau à l'échalotel Cœurs de blé Blettes à la tomate Fromage Crème catalane au chocolat	Plat froid Crème de légumes Roti de dinde Salade de riz 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 Effiloché de bœuf sauce miroton Spaghetti HVE Pastèque
SAMEDI 15 juin	Pâté de foie Emincé de 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	Poireaux vinaigrette Rôti de veau Orloff Knepfles Tarte quetsches crumble	Crème forestière Galette de flocon d'avoine sauce brune Boulgour Légumes du soleil Faisselle + sucre

**menus
SANS SEL**
à teneur en sel réduit.

DU 17 MAI AU 23 JUIN 2024

MIDI

SOIR (livré le matin)

LUNDI 17 juin	Salade de lentille Sauté de porc à l'estragon Polenta sauce crémeuse Yaourt sucré	Potage de vermicelles Emincé de veau sauce marengo Purée de haricots verts Compote de coing
MARDI 18 juin	Sauté de poulet au curry Spaetzle Petits pois Fromage 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 Emincé de bœuf au thym Pâte perle Abricots Mouliné : Compote d'abricots	Crème de volaille Pépinette à la forestière Iceberg Crème dessert à la pistache
VENDREDI 21 juin	Œufs à la russe Filet de hoki au beurre blanc ou Mijoté de veau au Pinot Noir Riz safrané Fondue de poireaux Fromage blanc au spéculos	Soupe de lait Tarte à l'oignon s/porc Salade coleslaw Melon
SAMEDI 22 juin	Raïta de concombres Sauté de poulet sauce chasseur Curry de légumes Cerises de Westhoffen Mouliné : Compote de fruits	Plat froid Crème de brocolis Escalope de porc pané Taboulé Flan au caramel
DIMANCHE 23 juin	Tranche de bœuf sauce rosibif Pommes nature Tomates provençales Fromage Gâteau basque	Potage julienne de légumes Spaghetti aux poissons Duo de courgettes Pêche

En cas de question sur les allergènes, contactez-nous



**PORTAGE
de repas**

menus SANS SEL
à teneur en sel réduit
DU 3 AU 23 JUIN 2024

**PRESENTATION
DU SERVICE
PORTAGE**

Céline YAKHLEF



Cheffe de service

ADJOINTES

SECRETAIRES COMMANDES



CHARGEÉE 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 BOUDOUANI

N° à contacter

Tél. 03 88 37 22 31

