


- MENU* semaine du 9 au 14 mars 2020 -

| | LUNDI | MARDI  Deutsches Frühstück | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | JPO |
|------|---|--|------------------------------------|---|---|---|
| MIDI | Surimi, macédoine Betterave, chou blanc | Crudités | Salade verte | Salade de fenouil Œuf mayonnaise Salade de carotte | Salade de courgette au chèvre, poireaux vinaigrette Antipasti de légumes | Concombre à la crème Salade de carotte Céleri rémoulade Salade vosgienne |
| | Rôti de porc Spaetzles | Assiette Kebab | | | Escalope de volaille à la crème et aux champignons | Cuisse de pintade ou steak haché |
| | Légum'bar | Frites | Lasagne au bœuf ou aux légumes | Palette à la diable A l'alsacienne | Riz | Pommes duchesse Fondue de poireaux Poêlée de courgettes tomates-cerises |
| | Assiette de fromage | Assiette de fromage | Assiette de fromage | Assiette de fromage | Assiette de fromage | Assiette de fromage |
| | Mousse au chocolat | Pomme au four ou fruits | Flan au lait de la ferme | Yaourt aux fruits | Compote | Le Val de Seille Fruit |
| SOIR | Salade de perles légumières Salade de lentilles paysannes Salade de carotte | Bouillon au vermicelles Salade composée Céleri rémoulade | Taboulé Concombre à la crème | Chou rouge aux lardons Salade de pommes de terre | Repas des internes pour les JPO Crudités | |
| | Boulettes de bœuf sauce brune Haricots verts | Paupiette du pêcheur Carottes vichy | Saucisse de Toulouse Flageolet | Sauté de veau provençal Torsades | Wrap de bœuf ou thon | |
| | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | |
| | Glace | Ile flottante | Yaourt | Fruits | Glace | |

SANS OUBLIER LE LÉGUM' BAR et LE SALAD' BAR A DISPOSITION SELON LES ARRIVAGES DU JOUR

* Pour diverses raisons le menu présenté peut justifier de quelques variantes