



MENU DU 1<sup>ER</sup> AU 5 JUIN 2026

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 1/6	Concombres vinaigrette - Salade strasbourgeoise - Houmous bio Cervelas obernois - Cuisse de canette rôtie Lentilles bio - Flageolets Fromage ou laitage Liégeois assortis, fruits au sirop ou fruit	Pêches au thon Baguette flammenküche Mâche Fromage ou laitage Fraises au sucre
<b>MARDI</b> 2/6	Pastèque - Taboulé - Radis Tempura de colin - Omelette Carottes persillées - Ratatouille Fromage ou laitage Yaourts aux fruits, compote de poires ou fruit	<b>Barbecue des internes</b> 
<b>MERCREDI</b> 3/6	Charcuterie - Melon - Salade de riz Emincé de volaille kebab - Andouillette grillée Brunoise de légumes - Frites Fromage ou laitage Flan pâtissier, ananas ou fruit	Tomates à l'antiboise Quiche lorraine Salade verte Fromage ou laitage Tarte pommes cassis
<b>JEUDI</b> 4/6	Œufs durs mayonnaise - Tomates mozzarella - Betteraves rouges Paupiette de veau sauce diable - Dos de colin Brocolis - Semoule bio Fromage ou laitage Mousse au chocolat, banane chantilly ou fruit	Asperges Escalope viennoise Petits légumes Fromage ou laitage Donut's
<b> VENDREDI</b> 5/6	Friand au fromage - Carottes râpées - Macédoine mayonnaise Tortellini au bœuf ou fromage Poêlée de légumes Fromage ou laitage Glace, compote de pommes bio ou fruit	

**Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse**

**Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20**

