



Sainte Chrétienne La Salle - SARREGUEMINES

Déjeuners du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

	Lundi 16	Logos	Mardi 17	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi 19	Logos	Vendredi 20	Logos
Entrées	Salade de champignons		Salade de lentilles				Tomate vinaigrette		Salade de riz	
	Carottes râpées		Salade et croûtons				Taboulé		Macédoine de légumes	
	Salade de maïs		Céleri rémoulade				Concombres à la crème		Salade verte	
	Laitue iceberg vinaigrette		Cœur d'artichaut				Mousse de canard		Crêpe au fromage	
Plats principaux	Boudin		Goulash de bœuf				Sauté de porc au caramel		Poisson meunière	
	Nuggets de filet de poulet		Oufs brouillés ciboulette				Filet de poisson à l'aneth		Tarte aux légumes	
Garnitures	Pommes boulangère		Poêlée de légumes				Riz		Carottes persillées	
	Duo de courgettes		Semoule				Chou fleur gratiné		Pâtes	
Produits	Farandole de yaourts		Farandole de yaourts				Farandole de yaourts		Farandole de yaourts	
Laitiers	Fromages		Fromages				Fromages		Fromage	
Desserts	Flan chocolat		Banane choco				Salade de fruits frais		Compote de pomme	
	Mousse framboise		Fruit de saison				Chou crème vanille		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Crème dessert vanille				Fruit de saison		Smoothie banane kiwi	
	Pastèque		Feuilleté aux pommes				Fromage blanc au coulis		Entremet pistache	



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

Viande française :



Produit locaux :



Produit issus de l'Agriculture Biologique :



Plat végétarien :



L'équipe de restauration vous souhaite Bon Appétit !!



Sainte Chrétienne La Salle - SARREGUEMINES

Déjeuners du **lundi 23 mai** au **vendredi 27 mai 2022**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte crouton		Salade italienne							
	Salade haricots verts		Tomates mozzarella							
	Salade perle marine		Salade de fenouil							
	Sardine à la tomate		Salade de courgette							
Plats principaux	Sauté de dinde façon basquaise		Lasagne Maison 							
	Filet de poisson au curry		Filet de hoki au basilic							
Garnitures	Salsifis		Spaghetti							
	Riz									
Produits	Farandole de yaourts		Farandole de yaourts							
Laitiers	Fromages		Fromages							
Desserts	Ananas frais		Tiramisu 							
	Fruit de saison		Panna cotta							
	Iles flottante		Glace							
	gateau chocolat		Fruit de saison							

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

Viande française :



Produit locaux :



Produit issus de l'Agriculture Biologique :



Plat végétarien :



L'équipe de restauration vous souhaite Bon Appétit !!