




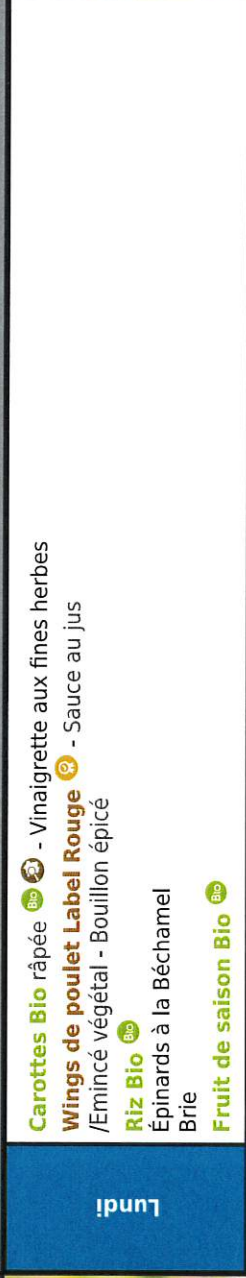











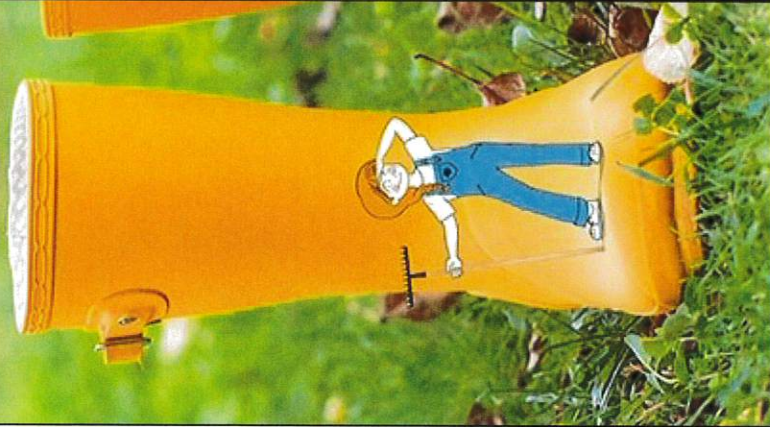


**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 08/04/2024 au 12/04/2024**























Menu

Lundi	<p><b>Carottes Bio</b> râpée   - Vinaigrette aux fines herbes  <b>Wings de poulet Label Rouge</b>  - Sauce au jus                  /Emincé végétal - Bouillon épicé  <b>Riz Bio</b>                   Épinards à la Béchamel                  Brie  <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	
Mardi	<p><b>Betteraves HVE</b>  - Vinaigrette                  Nuggets de poisson - Sauce tartare                  /Nuggets de maïs - Sauce tartare  <b>Boulgour Bio</b>                   Piperade  <b>Flan fermier au chocolat (vrac)</b>                   Speculoos</p>	
Mercredi	<p><b>Pâté de campagne CE2</b>  - , cornichons                  /Oeuf dur - Mayonnaise (vrac)  <b>Jambon de porc</b>                   /Pané fromager                  Haricots blanc à la tomate  <b>Fromage blanc sucré (vrac)</b>                   , coulis de fruits rouges</p>	
Jeudi	<p><b>Chou fleur CE2</b>  - Vinaigrette persillée                  Boulettes au boeuf - Façon carbonade                  /Galette végétarienne - Sauce aux épices                  Roëstis  <b>Maroilles AOP</b>   <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	
Vendredi	<p><b>Salade iceberg CE2</b>  - Vinaigrette                  Gratin de pommes de terre au fromage                  Suisse sucré                  Cake au citron </p>	



**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 15/04/2024 au 19/04/2024**








Menu

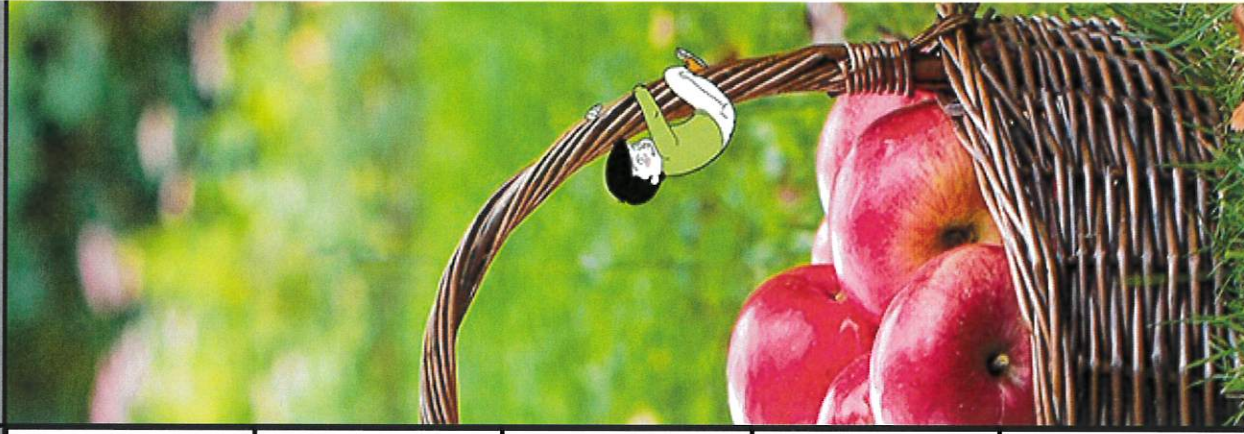
Lundi	<p><b>Salade iceberg CE2</b>  - Vinaigrette Bolognaise au <b>bœuf Bio</b> aux petits légumes   /Bolognaise de <b>lentilles Bio</b> aux petits légumes    <b>Pâtes Bio</b>    <b>Emmental Bio</b> râpé   <b>Fruit de saison Bio</b>  </p>
Mardi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (vrac)          Pané fromager          Purée de légumes  <b>Yaourt Bio</b> sucré           Petit beurre</p>
Mercredi	<p>Lentilles - Vinaigrette          Paupiette de dinde UE - Sauce crème          /Quenelle nature - Sauce crème  <b>Riz Bio</b>   <b>Carottes Bio au jus</b>    <b>Munster AOP</b>           Compote pomme</p>
Jeudi	<p>Beignets de chou fleur          Falafel pois chiches, cumin et persil - Sauce blanche  <b>Semoule Bio</b>           Légumes couscous  <b>Tomme Bio</b> à l'ail des ours    <b>Fruit de saison Bio</b> </p>
Vendredi	<p><b>Carottes Bio</b> râpée   - Vinaigrette à l'orange          Filet de <b>colin lieu MSC</b>  - Sauce au curry          /Omelette - Sauce au curry          Risotto aux légumes          Fromage à tartiner          Crème dessert au chocolat</p>



**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 22/04/2024 au 26/04/2024**


Menu

Lundi	<p><b>Betteraves HVE</b>  - Vinaigrette                  Lasagnes au boeuf                  /Lasagnes aux légumes                  Yaourt aromatisé                  Biscuit sablé de Retz</p>
Mardi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise (vrac)                  Quenelle nature - Sauce crème                  Mélange de brocolis et pommes de terre  <b>Munster AOP</b>                   Fruit de saison</p>
Mercredi	<p><b>Salade iceberg CE2</b>  - Vinaigrette                  Tarte au thon                  /Quiche aux légumes                  Fromage blanc sucré                  , copeaux de chocolat</p>
Jeudi	<p><b>Chou fleur CE2</b>  - Vinaigrette                  Pilon de poulet FR                   /Emincé végétal - Sauce au curry                  Blé aux petits légumes                  Fromage                  Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade coleslaw - Vinaigrette                  Rôti de boeuf FR  - Sauce champignons                  /Omelette - Sauce champignons                  Polenta  <b>Haricots verts CE2</b>                   Fromage                  Compote pomme</p>



**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 29/04/2024 au 03/05/2024**









Menu

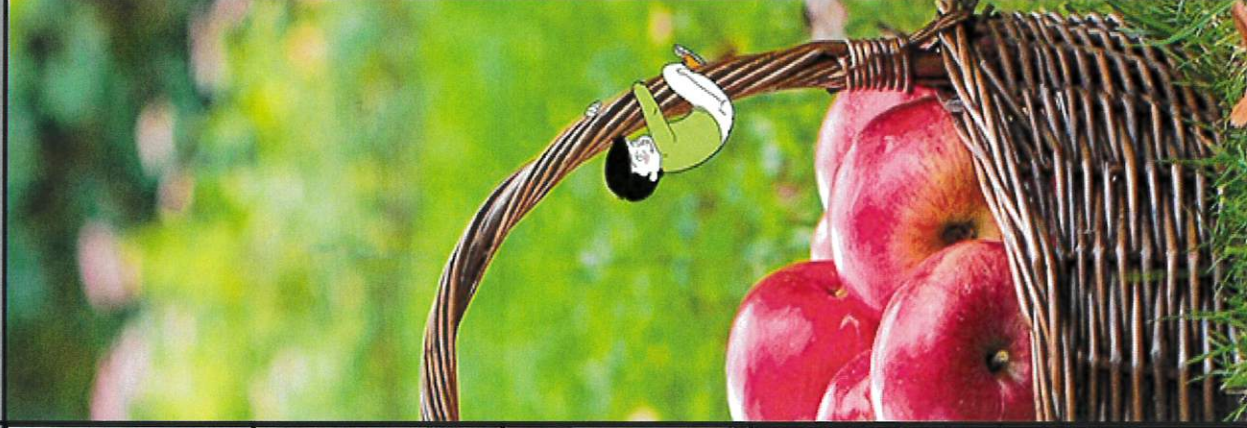
Lundi	<p>Maïs - Vinaigrette          Boulettes au boeuf FR 🇫🇷 - Sauce brune          /Falafels fèves, menthe et coriandre - Sauce au jus  <b>Semoule Bio</b> 🌱          Brocolis persillés          Fromage          Compote pomme</p>	
Mardi	<p>Nems de légumes          Allumettes de porc façon carbonara          /Oeufs durs - Sauce crème  <b>Coquillettes Bio</b> 🌱          Emmental râpé          Fruit de saison</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p><b>Radis rose HVE</b> 🌱 -, beurre  <b>Poisson blanc meunière MSC</b> 🌱 - Ketchup          /Nuggets végétarien de blé - Ketchup  <b>Riz Bio</b> 🌱          Épinards à la Béchamel          Yaourt aromatisé          Petit beurre</p>	
Vendredi	<p><b>Carottes Bio</b> râpée 🌱 🌱 - Vinaigrette à l'orange          Pizza au fromage  <b>Salade Iceberg CE2</b> 🌱 - Vinaigrette          Crème dessert au chocolat          Fruit de saison</p>	



**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 06/05/2024 au 10/05/2024**

Menu

Lundi	<p><b>Betteraves HVE</b>  - Vinaigrette Falafels fèves, menthe et coriandre          Haricots blancs et <b>carottes Bio</b>  à la tomate  <b>Yaourt fermier HVE à la myrtille</b>            Barre bretonne</p>
Mardi	<p>Beignets de chou fleur          Poisson et <b>riz Bio</b>  façon paëlla          /Paëlla végétarienne au <b>riz Bio</b>   <b>Edam Bio</b>   <b>Fruit de saison Bio</b> </p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



**BLOTZHEIM LES OUISTITIS REFECTOIRE °**  
**Du 13/05/2024 au 17/05/2024**

Menu

Lundi	<p>Salade de maïs aux légumes - Vinaigrette                      Omelette - Sauce crème  <b>Pâtes d'Alsace HVE</b>   <b>Haricots verts CE2</b>   <b>Comté AOP</b>                       Fruit de saison</p>	
Mardi	<p><b>Salade iceberg CE2</b>  - Vinaigrette  <b>Saucisse blanche HVE</b>                       /Nuggets végétarien de blé                      Taboulé (<b>semoule Bio</b>)                       Flan vanille fermier (vrac)                       Petit beurre</p>	
Mercredi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette au citron                      Boulettes au boeuf - Sauce champignons                      /Boulettes de céréales - Sauce champignons                      Mélange de petits pois et carottes  <b>Riz Bio</b> créole   <b>Fromage blanc sucré (vrac)</b>                       , copeaux de chocolat</p>	
Jeudi	<p><b>Radis rose HVE</b>  - , beurre                      Emincé de cuisse de poulet  - Sauce paprika                      /Sauté végétal - Sauce paprika                      Ecrasé de <b>pommes de terre Bio</b> et courgettes   <b>Tomme Bio</b> à la fleur de sureau                       Fruit de saison</p>	
Vendredi		

