

**1 JOIE DE VIVRE - STRASBOURG ECOLE**  
**Du 03/03/2025 au 07/03/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p><b>Radis rose HVE (à croquer)</b> </p> <p>Rôti de boeuf  - Sauce au miel          /Omelette aux fines herbes</p> <p><b>Spaetzles IGP</b> </p> <p><b>Navets Bio</b> braisés </p> <p>Brie</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette - Dés de fromage</p> <p><b>Falafels Bio</b> </p> <p>Haricots blanc à la tomate          Beignet chocolat noisette</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette</p> <p><b>Saucisse fumée HVE (porc)</b>   - Moutarde (vrac)          /Saucisse végétale - Moutarde (vrac)</p> <p><b>Pommes de terre Bio</b> sautées </p> <p><b>Haricots verts CE2</b> </p> <p>Comté AOP </p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Emincé de <b>volaille Bio</b>  - Sauce façon à la reine          /Quenelle nature - Sauce façon à la reine          Croûte à bouchée</p> <p><b>Riz Bio</b> </p> <p><b>Edam Bio</b> </p> <p>Yaourt</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Chou rouge Bio</b>   - Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore          /Fricassée de haricots rouges au maïs - Sauce aurore</p> <p><b>Purée de pommes de terre bio et betteraves HVE</b> </p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cake à la framboise du chef </p>

