



Semaine du 19 au 23 mai 2025

Depuis le 1er mars 2018, nos menus sont élaborés avec 50 %

de produits locaux

Lundi 19 mai 2025

Radis beurre

Steak haché

SV : galette de légumes

Purée de poireaux



Yaourt



Mardi 20 mai 2025

Salade de pâtes au fromage



Saucisses Montbéliard

S/V omelette au fromage

Lentilles aux carottes



Fruit



Jeudi 22 mai 2025

Concombre vinaigrette



Boulghour aux légumes et poulet



SV : Pavé fromager

Panna cotta aux fruits rouges

Vendredi 23 mai 2025

Céleri remoulade



Moussaka végétarienne



Yaourt

Produits frais



Frais fait maison



Origine France



Origine Alsace



Bio



SV sans viande

SP sans porc



Semaine du 26 au 27 mai 2025

Depuis le 1er mars 2018, nos menus sont élaborés avec 50 %

de produits locaux

Lundi 26 mai 2025

Salade verte

Cordon bleu de volaille

SV : Pavé fromager

Frites

Yaourt

Mardi 27 mai 2025

Salade de carottes

Tortellini Ricotta

Sauce tomate

Fruits



Jeudi 29 mai 2025

Férié

Vendredi 30 mai 2025

Pont

Collège Sophie Germain 50 rue du Rieth 67200 STRASBOURG 0388270570

Menu élaboré avec la collaboration d'une diététicienne - N° agrément FR 67 482 518 C.E

Produits frais



Frais fait maison



Origine France



Origine Alsace



Bio **BIO**

SV sans viande

SP sans porc



Semaine du 2 au 6 juin 2025

Depuis le 1er mars 2018, nos menus sont élaborés avec 50 %

de produits locaux

Lundi 2 juin 2025

Céleri remoulade

Cuisse de poulet



SV : Omelette

Pommes de terre sautées

Haricots verts

Crème dessert

Mardi 3 juin 2025

Tomate mozzarella basilic



Sauté de porc provençal



SV : Filet de poisson



Petits pois

Fruit de saison

Jeudi 5 juin 2025

Salade verte aux agrumes



Paella



Ou Paella poisson



Glace

Vendredi 6 juin 2025

Salade de concombre



Lentilles au curcuma et dés



de carottes

Fromage blanc sucré



Produits frais



Frais fait maison



Origine France



Origine Alsace



Bio **BIO**

SV sans viande

SP sans porc



Semaine du 10 au 13 juin 2025

Depuis le 1er mars 2018, nos menus sont élaborés avec 50 %

de produits locaux

Lundi 9 juin 2025

Férié

Mardi 10 juin 2025

Œufs mimosa

Pâtes carbonara

Pâtes au pesto

Fruits de saison



Jeudi 12 juin 2025

Salade de riz

Filet de poulet aux champignons

SV : Poisson

Ratatouille

Flan

Vendredi 13 juin 2025

Salade de lentilles

Filet de poisson provençal

Gratin de courgettes et pommes de terre

Cookies maison

Produits frais



Frais fait maison



Origine France



Origine Alsace



Bio **BIO**

SV sans viande

SP sans porc



Semaine du 16 au 20 juin 2025

Depuis le 1er mars 2018, nos menus sont élaborés avec 50 %

de produits locaux

Lundi 16 juin 2025

Salade de concombre

Pâtes sauce aux champignons 

Compote

Mardi 17 juin 2025

Betteraves 

Goulash hongrois
SV : Fricassée de poivrons
Boulghour et carottes Vichy

Yaourt

Jeudi 19 juin 2025

Salade verte à la tomate

Hamburger maison 

SV: Nuggets poisson

Frites

Glace

Vendredi 20 juin 2025

Salade de carottes

Poisson Meunière

Pommes de terre vapeur

Brocolis

Rémoulade

Fruit de saison

Produits frais 

Frais fait maison 

Origine France 

Origine Alsace 

Bio 

SV sans viande

SP sans porc