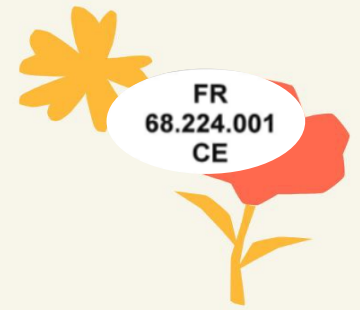


À table !

repas local, durable et eco-responsable
www.la-table.org



du 4 au 7 mai 2026 | **printemps** | semaine 19

lundi 4



Chou-fleur à la vinaigrette

dahl de lentille verte au lait de coco aux légumes et épices douces

riz tendre

yaourt nature*

mardi 5



céleri en rémoulade

nugget de poulet ou nugget de pois chiche cuit au four

poêlée de pomme de terre et légumes à la paysanne

pomme*

mercredi 6



salade d'oeuf

mafé à la cacahuète, patate douce, fève et carotte

quinoa

chocolat liégeois*

jeudi 7



Salade de carotte râpée au jus d'orange et balsamique

escalope milanaise, volaille ou vg sauce napolitaine haricots vert sautés à l'ail

coquille à l'huile d'olive

offert par notre partenaire local



banane*

Fait maison à Mulhouse, inscrit dans une démarche solidaire, durable et écoresponsable signée par le Chef François ROCH, Escoffier 2024

*Peut être remplacé par un produit équivalent selon arrivages
Viande origine France ou UE | Liste des allergènes disponible sur demande

Association La Cité Solidaire | la table www.la-table.org



Cofinancé par
l'Union européenne



Liberté • Égalité • Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE



La Région
Grand Est



ALSACE
Collectivité européenne



Mulhouse

Plus d'info sur ce que
mange mon enfant ?

