



À table !

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



du 1 au 5 juin 2026 | **printemps** | semaine 23

lundi 1



salade de tomate
vinaigrette

omelette au champignon

gratin dauphinois

fromage blanc aromatisé*

mardi 2



chou rouge pomme verte
et cumin

saucisse chipo ou vg

brocoli sauté

purée de pomme de terre

ananas au sirop*

mercredi 3



œuf mayo

riz cantonnais

carotte

fromage à tartiner*

jeudi 4



celeri finement rape au
fromage blanc et jus de
citron

poulet grillé ou steak de
lentille

sauce basquaise

courgette grillée

blé

fruit du jour*

vendredi 5



salade de chou a la
japonaise

coquille au thon et
sauce tomate poivron

offert par notre partenaire local



crème au chocolat*

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



La Région
Grand Est

ALSACE
Collectivité européenne

Mulhouse

Plus d'info sur ce que
mange mon enfant ?

