

Les menus du 17 au 23 octobre 2022

Lundi	Mardi	Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Saucisse paysanne au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Coulommiers à la coupe Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>Pomme 🍏 Poire 🍐</p>	<p>Salade de concombres Légumes à croquer 🍌 sauce cocktail</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p> Macaronis</p> <p>Petits-suisse sucrés Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>Gratin de blé aux champignons et aux petits légumes</p> <p></p> <p>Yaourt nature et sucre 🍓</p> <p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p>	<p>Pain</p> <p>Cuisse de poulet sauce grand-mère Purée de petits pois</p> <p>Carré frais Vache qui rit</p> <p>Orange 🍊 Banane 🍌</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Filet de colin sauce Dugléré</p> <p>Carottes fraîches au fenouil 🍌</p> <p>Compote pomme-ananas à servir Compote de pomme à servir</p>	






























Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
<p>Quenelles nature en sauce Pommes noisettes</p> <p>Chou-fleur</p>	<p>Céleri braisé au curcuma Flageolets tomates</p> <p>Macaronis</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette fraîche au fromage Purée de petits pois</p>	<p>Idem menu standard</p>


C'est les vacances !


Menu
végétarien

Les menus du 24 au 30 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de céleri maison </p> <p></p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p></p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits alsacien à servir</p>	<p>Salade de betteraves rouges </p> <p>au cerfeuil </p> <p></p> <p>Quiche provençale (chèvre-tomate-basilic)</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p></p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p></p> <p>Boulettes de bœuf sauce cocotte</p> <p>Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons)</p> <p>  </p> <p></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p></p> <p>Compote pomme-mangue    maison</p>	<p>Pain</p> <p></p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Boulghour aux courgettes </p> <p>et à la tomate</p> <p></p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p></p> <p>Banane</p>	<p>Salade d'endives </p> <p></p> <p>Sauté de veau au thym</p> <p>Purée de navets frais </p> <p>(<u>pommes de terre</u>)</p> <p></p> <p></p> <p>Semoule au lait et à la  cannelle maison</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande


Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
<p>Cœufs durs sauce tomate</p> <p>Spaetzles IGP</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons) aux haricots blancs</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Croustillant avoine-lég-fromage maison - Purée de navets frais (<u>pommes de terre</u>)</p>

 Poissons issus de la pêche durable


Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique


 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Fruits et légumes de saison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.


Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.

Les menus du 31 octobre au 06 novembre 2022

C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Salade de carottes râpées </p> <p>~ ~</p> <p>Filet de poisson pané citron</p> <p>Gratin de pommes de terre et potiron</p> <p>~ ~</p>  <p>Salade de fruits exotiques à la fleur d'oranger à servir</p>	<p>FERIE</p> <p>1er NOVEMBRE</p>	<p>Salade de blé (petits pois-mais-tomate) aux dés de fromage</p> <p>~ ~</p>  Kassler au jus <i>S/porc : Galette tex-mex</i> <p>Haricots verts persillés</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Clémentines </p>	<p>Pain</p> <p>~ ~</p> <p><u>Emincé de poulet alsacien</u> sauce montboissier (fromage)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>~ ~</p> <p><u>Tomme à l'ail des ours à la coupe</u></p> <p>~ ~</p> <p>Tarte aux pommes normande</p>	<p>Duo de chou blanc </p> <p>et chou rouge </p> <p>~ ~</p> <p>Bœuf mode</p>  Riz <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Fromage blanc au  miel à servir</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Idem menu standard		<p>Galette tex-mex sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p>	<p>Omelette maison (œufs) </p> <p>Coquillettes</p> <p>Ratatouille maison</p>	<p>Riz pilaf aux lentilles et aux dés de tomate</p>

Les menus du 7 au 13 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes maison   ~ ~ Sauté de dinde au romarin Semoule ~ ~ ~ ~ ~ ~ <u>Yaourt aux fruits des bois</u> à servir Fromage blanc sucré	 Filet de colin sauce niçoise Gratin de brocolis et  <u>pommes de terre</u> ~ ~ ~ ~ Brie à la coupe Camembert à la coupe ~ ~ ~ ~ Orange  Banane 	Salade de céleri rémoulade  Menu végétarien  ~ ~ Omelette fraîche aux herbes Purée d'artichaut ~ ~ ~ ~ ~ ~ Cake au chocolat maison 	<u>Pain</u> Salade verte Iceberg Salade de carottes râpées  ~ ~ ~ ~  Penne à la carbonara S/porc : Penne à la volaille Emmental râpé ~ ~ ~ ~ ~ ~ Compote pomme-cannelle à servir Compote pomme-cassis à servir	FERIE ARMISTICE 1918

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus sans viande

Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande	Menu sans viande
Chili de légumes (légumes-haricots rouges-mais) Semoule	Idem menu standard	Idem menu standard	Penne à la napolitaine Emmental râpé	