

Les menus du 17 au 23 octobre 2022

Lundi	Mardi	Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p><b>Saucisse paysanne</b> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p><b>Chou-fleur</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Pomme</b> </p>	<p>Légumes à croquer </p> <p>sauce cocktail</p> <p><b>Bœuf</b> bourguignon</p> <p> <b>Macaronis</b></p> <p>Petits-suisse sucrés</p>	<p><b>Salade de maïs aux poivrons</b></p> <p><b>Gratin de blé aux champignons et aux petits légumes</b></p> <p></p> <p><b>Yaourt nature</b> et sucre </p> <p><b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b></p>	<p><b>Pain</b></p> <p><b>Cuisse de poulet</b></p> <p>sauce grand-mère</p> <p>Purée de petits pois</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p><b>Orange</b> </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Filet de colin sauce Dugléré</p> <p><b>Carottes fraîches</b> au fenouil </p> <p>Compote pomme-ananas 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</p> <p>Pommes noisettes</p> <p><b>Chou-fleur</b></p>	<p><b>Céleri</b> braisé au curcuma</p> <p>Flageolets tomates</p> <p><b>Macaronis</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Omelette fraîche au fromage</b></p> <p>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 <b>céleri</b> maison </p> <p></p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p></p> <p></p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p>	<p>Salade de <b>betteraves rouges</b> </p> <p>au cerfeuil </p> <p></p> <p>Quiche provençale (chèvre-tomate-basilic)</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p></p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b></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><b>Emmental à la coupe</b></p> <p></p> <p>Compote <u>pomme</u>-mangue   maison </p>	<p><b>Pain</b></p> <p></p> <p>Blanquette de poisson </p> <p><b>Boulghour</b> aux courgettes </p> <p>et à la tomate</p> <p></p> <p><b>Munster AOP à la coupe</b></p> <p></p> <p><b>Banane</b></p>	<p>Salade d'<u>endives</u> </p> <p></p> <p>Sauté de veau au thym</p> <p>Purée de <u>navets frais</u> </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><b>Œufs durs</b> sauce tomate</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Fricassée de légumes d'automne (<u>pdt-carottes-chou vert</u>-champignons-marrons)</p> <p>aux haricots blancs</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p></p> <p>Croustillant <u>avoine</u>-lég-fromage maison - Purée de <u>navets frais</u> (<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><b>HALLOWEEN</b></p> <p>Salade de <b>carottes</b> râpées </p> <p>~ ~</p> <p>Filet de poisson pané citron</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>potiron</b></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 <b>blé</b> (petits pois-mais-tomate) aux dés de fromage</p> <p>~ ~</p>  <b>Kassler</b> au jus <i>S/porc : Galette tex-mex</i> <p><b>Haricots verts</b> persillés</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Clémentines </p>	<p><b>Pain</b></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 <b>chou blanc</b> </p> <p>et <b>chou rouge</b> </p> <p>~ ~</p> <p><b>Bœuf</b> mode</p>  <b>Riz</b> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p><b>Fromage blanc</b> 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		Galette tex-mex sauce tomate <b>Haricots verts</b> persillés	Omelette maison ( <b>œufs</b> )  Coquillettes Ratatouille maison	<b>Riz</b> pilaf aux lentilles et aux dés de tomate

Les menus du 7 au 13 novembre 2022

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



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.