

REPAS BON POUR
TA PLANETE

Les menus du 14 au 20 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p>  <p>Byriani aux légumes s/amandes (riz-courgette-carotte- petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Salade de céleri rémoulade</p> <p>Filet de colin à l'aneth</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits alsacien</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Emincé de poulet au paprika</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Montboissier à la coupe</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Pain</p> <p>Saucisse blanche au jus</p> <p>Lentilles ménagères</p> <p>S/porc : Saucisse de volaille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Pomme</p> <p>Orange</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Purée de courge butternut (pommes de terre-butternut)</p> <p>Clémentines</p> <p>Banane issue d'une région ultra-périphérique</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	Idem menu standard	Polenta Poêlée méridionale Flageolets à l'ail et à la crème	Gratin de pomme de terre et fenouil Lentilles ménagères	Œufs durs sauce mornay Purée de courge butternut (pommes de terre-butternut)

Les menus du 21 au 27 novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Matelote de poisson </p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p> <u>Chou chinois frais</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p> <p><u>Crème dessert à la vanille</u></p>	<p>Menu végétarien</p> <p>☞ ☞</p> <p>Semoule aux pois chiches et légumes couscous</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p><u>Gouda</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>au fromage</p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de veau à l'estragon</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Orange</u></p>	<p>ANIMATION INDE/ Pain</p> <p>Raita de <u>carottes</u> </p> <p></p> <p>☞ ☞</p> <p>Cuisse de poulet sauce tikka-massala</p> <p> <u>Riz</u></p> <p>☞ ☞</p> <p></p> <p>Lassi à la mangue et à la  <u>cardamome (fromage blanc)</u></p>	<p>REPAS SPORTIF</p> <p>Duo salade verte et salade de mâche aux noix </p> <p>☞ ☞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p><u>Fromage râpé</u></p> <p>☞ ☞</p> <p></p> <p>Gourde de compote</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	Idem menu standard	Curry de petits pois, pommes de terre, poivrons et <u>carottes</u>	Haricots blancs et petits légumes sauce tikka massala <u>Riz</u>	Spaghettis à la bolognaise végétale <u>(protéines de soja) - Fromage râpé</u>

 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 28 novembre au 04 décembre 2022

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1/2 pomelos 🍊	<u>Roulade de volaille</u>		<u>Pain</u> / Salade de <u>betteraves rouges</u>	
	Salami		Salade coleslaw	
	S/porc : <u>Roulade de volaille</u>		<u>(carotte - chou blanc)</u>	
			🍊 🍌 🍌	
Escalope de dinde	Fricassée de bœuf cocotte	 Filet de hoki	Cappelletis au fromage	Sauté de porc au curry
sauce marengo	 Blé à la cordiale	à l'oseille	sauce tomate	S/porc : <i>Sauté de dinde</i>
Gnocchis	de légumes	Quinoa	Fromage râpé	Purée de <u>céleri frais</u> 🍌
		Haricots verts		
		Munster AOP à la coupe		Brie à la coupe
				Edam
Flan à la vanille	<u>Yaourt à la fraise</u> à servir	Banane 🍌	Purée pomme-fraise	Clémentines 🍊
Flan au chocolat	<u>Yaourt arôme vanille</u>		Compote <u>pomme</u> -poire 🏠	Kiwi 🍌
			maison 🍌	

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
Gratin de gnocchis aux champignons	Terrine de légumes	Idem menu standard	Idem menu standard	Pané fromage-épinards
Fondue de poireaux	Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate			aux graines de courge
	Blé			Purée de <u>céleri frais</u>

C'est la Saint Nicolas !

Les menus du 5 au 11 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>chou rouge</u> 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> à la crème</p> <p>Fricassée de légumes d'hiver (<u>pdt-navets-rutabaga</u>-potiron) 🍷 🍷 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Liégeois vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>Salade de <u>carottes</u> râpées 🍷</p> <p>Menu végétarien</p> <p><u>Omelette fraiche nature</u></p> <p>Coquillettes sauce tomate</p> <p><u>Fromage râpé</u> 🌀 🌀</p> <p></p> <p>Compote pomme-cassis à servir</p> <p>Compote de pomme à servir</p>	<p>🌀 🌀</p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons</p> <p>Boulghour aux légumes</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍷</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Salade d'<u>endives</u> 🍷</p> <p>Salade de maïs</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Filet de poisson meunière citron</p> <p><u>Carottes fraîches</u> au cerfeuil 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Moelleux à l'ananas maison </p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u> </p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u> 🌀 🌀</p> <p><u>Emmental à la coupe</u></p> <p><u>Camembert à la coupe</u> 🌀 🌀</p> <p>Clémentines 🍷</p> <p>Banane issue d'une région ultra-périphérique</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>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Fricassée de légumes d'hiver (pdt-<u>navets-rutabaga</u>-potiron)</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Crème de champignons aux flageolets et petits légumes</p> <p>Boulghour aux légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Boulettes au pistou</p> <p><u>Pommes nature</u></p> <p><u>Chou à choucroute</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.