

Les menus du 06 au 12 mars 2023

**REPAS BON POUR
TA PLANETE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quiche au fromage</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Boeuf sauce cocotte</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>🌀 🍷</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Pomme 🍏</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>🌀 🍷</p> <p>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p>Torsades tricolores</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Fol épi</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Kiwi 🍌</p> <p>Banane 🍌</p>	<p>🌀 🍷</p> <p>Saucisse paysanne au jus</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Polenta</p> <p>Piperade</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Compote pomme-mangue 🏠</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pain</p> <p>Salade de céleri 🥕</p> <p>au paprika</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Curry de pois chiches aux</p> <p>carottes fraîches 🥕</p> <p>sauce tomate crémée</p> <p>Bouglhour</p> <p>🌀 🍷</p>  <p>Yaourt arôme alsacien</p>	<p>Radis roses</p> <p>Salade verte Iceberg</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Gratin de chou-fleur 🥕</p> <p>et pomme de terre</p> <p>🌀 🍷</p> <p>🌀 🍷</p> <p>Moelleux à la poire 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>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p>Petits pois à la crème</p>	<p>Fricassée de haricots rouges et maïs sauce aux poivrons</p> <p>Torsades tricolores</p>	<p>🏠</p> <p>Omelette nature maison (œufs)</p> <p>Polenta</p> <p>Piperade</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>

Les menus du 13 au 19 mars 2023

Le Mexique

Menu
végétarien



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Fricassée de veau sauce lyonnaise Semoule aux légumes</p> <p>Carré frais Vache qui rit</p> <p>Orange Poire</p>	<p>Salade de carottes râpées Salade de céleri</p> <p>Dés de colin sauce aurore Purée bruxelloise (choux de Bruxelles)</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt arôme passion</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de poulet sauce milanaise Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p>	<p>Pain</p> <p>Légumes à croquer sauce Salsa</p> <p>Chili con carne (viande hachée-oignons- haricots rouges-mâis-poivrons)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gâteau façon Torta de Cielo (amandes)</p>	<p>Spirales aux fèves, courgettes, champignons sauce au pesto</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe Pointe de brie à la coupe</p> <p>Banane Pomme</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 basquaise et sauce Semoule aux légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature aux champignons Duo de haricots verts et haricots beurre</p>	<p>Chili aux légumes (haricots rouges-mâis-poivrons-oignons) Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>

Menu
végétarien

Les menus du 20 au 26 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de  céleri rémoulade Salade coleslaw  ⌘ ⌘ Boulettes d'agneau aux herbes Spaetzles IGP  ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Byriani aux légumes sans amandes (riz-courgettes-carottes fraîches-  petits pois-fèves-raisins-curry) ⌘ ⌘ Emmental à la coupe Camembert à la coupe ⌘ ⌘ Kiwi  Pomme 	Carbonade de bœuf flamande Purée de courge Nelson  (pomme de terre) ⌘ ⌘ <u>Tomme à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> ⌘ ⌘ Poire 	Pain ⌘ ⌘  Filet de colin sauce au fenouil Boulghour Brocolis à l'ail ⌘ ⌘ Fromage de chèvre à la coupe Carré de l'est à la coupe ⌘ ⌘ Compote pomme-ananas à servir Ananas au sirop à servir	Salade de chou rouge  Salade de carottes râpées  ⌘ ⌘  Kassler au jus S/porc : <i>Rôti de dinde</i> Pommes sautées ⌘ ⌘ Fromage blanc à servir et sucre Petits-suisses fruités

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
Bouchées aux haricots azukis sauce aux herbes Spaetzles IGP	Idem menu standard	Croq'veggie au fromage Purée de courge Nelson (pomme de terre)	Idem menu standard	Œufs durs sauce aurore Pommes sautées

Les menus du 27 mars au 02 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis roses 🍷 Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u> 🍷 🍷  Filet de hoki sauce niçoise Gnocchis 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Yaourt arôme vanille</u> <u>Yaourt nature sucré</u>	Sauté de porc sauce charcutière <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Lentilles ménagères 🍷 🍷 Cantal AOP Mimolette 🍷 🍷 <u>Pomme</u> 🍷 <u>Orange</u> 🍷	Menu végétarien Salade de maïs aux poivrons 🍷 🍷 <u>Omelette fraîche nature</u> <u>Epinards à la crème</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 Semoule au lait et 🏠 à la cannelle	<u>Pain</u>  <u>Bœuf</u> bourguignon Blé <u>Haricots verts</u> 🍷 🍷 Coulommiers à la coupe Petit moulé nature 🍷 🍷 Cake au yaourt et pépites 🏠 de chocolat 🏠	Salade de <u>betteraves rouges</u> 🍷 Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍷 🍷 Gratin de coquillettes aux dés de volaille <u>Emmental râpé</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 Banane (issue d'une région ultrapériphérique) Kiwi

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 italienne et sauce Lentilles ménagères	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Blé <u>Haricots verts</u>	Gratin de coquillettes au tofu <u>Emmental râpé</u>