


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>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p>Torsades tricolores</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Kiwi 🍌</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Saucisse paysanne au jus</p> <p>S/porc : Saucisse de volaille</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>Boullghour</p> <p>🌀 🌀</p>  <p>Yaourt arôme alsacien</p>	<p>Radis roses</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</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>Salade de carottes râpées 🥕</p> <p>🐟 Dés de colin sauce aurore</p> <p>Purée bruxelloise (choux de Bruxelles) 🥕</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de poulet sauce milanaise</p> <p>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></p> <p>Gâteau façon Torta de Cielo (amandes)</p>	<p>Spirales aux fèves, courgettes, champignons</p> <p>sauce au pesto</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Banane 🍌</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</p> <p>Semoule aux légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature aux champignons</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p>	<p>Chili aux légumes (haricots rouges-mâis-poivrons-oignons)</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</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.

Menu
végétarien

Les menus du 20 au 26 mars 2023

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

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



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

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

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

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



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

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
































Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Fruits et légumes de saison

Les menus du 27 mars au 02 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>  </p> <p> Filet de hoki sauce niçoise</p> <p>Gnocchis</p> <p> </p> <p> </p> <p>Yaourt arôme vanille</p>	<p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p><i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p>Lentilles ménagères</p> <p> </p> <p>Cantal AOP</p> <p> </p> <p>Pomme </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p> </p> <p>Omelette fraîche nature</p> <p>Epinards à la crème</p> <p> </p> <p> </p> <p>Semoule au lait et  à la cannelle</p>	<p>Pain</p> <p> 1er AVRIL</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Blé</p> <p>Haricots verts</p> <p> </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> </p> <p>Cake au yaourt et pépites  de chocolat</p>	<p>Salade de betteraves rouges </p> <p> </p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de volaille</p> <p>Emmental râpé</p> <p> </p> <p> </p> <p>Banane (issue d'une région ultrapériphérique)</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 italienne et sauce Lentilles ménagères	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Blé Haricots verts	Gratin de coquillettes au tofu Emmental râpé