

Menu
végétarien

Les menus du 18 au 24 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>On aime les produits bio !</p>  <p>~ ~</p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>~ ~</p> <p>Camembert à la coupe</p>  <p>~ ~</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de carottes râpées 🍷</p> <p>Salade de tomates 🍷</p> <p>à l'huile d'olive</p> <p>~ ~</p> <p>Saucisse blanche au jus</p> <p>S/porc : Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>et pommes de terre</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Petits-suisse sucrés</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de riz</p> <p>(riz-mais-concombre-poivron-tomate) 🍷</p> <p>~ ~</p> <p>Goulasch de bœuf hongrois</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>🍷 (courgette-aubergine-poivron-tomate)</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Clafoutis aux quetsches maison 🏠</p>	<p>Pain</p> <p>Pizza à la mozzarella</p> <p>~ ~</p> <p>Filet de colin 🐟</p> <p>sauce niçoise</p> <p>Purée de courge butternut 🍷</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Pêche 🍷</p> <p>Raisin 🍷</p>	<p>Salade de betteraves rouges 🍷</p> <p>Salade de concombres 🍷</p> <p>~ ~</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Spatzles IGP</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Yaourt aux fraises</p> <p>Yaourt nature sucré</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>Idem menu standard</p>	<p>Pané gourmand tomate-mozzarella</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>et pommes de terre</p>	<p>Ratatouille maison aux haricots blancs</p> <p>(courgette-aubergine-poivron-tomate)</p> <p>Polenta</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Spatzles IGP</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 25 septembre au 01 octobre 2023

Menu
végétarien

COUPE DU MONDE DE RUGBY

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de  céleri vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fricassée de bœuf</p> <p>sauce chasseur</p> <p>Boulghour aux poivrons</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Filet de poisson à l'aneth</p> <p>Riz</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Carré frais</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Raisin blanc italien </p> <p>Poire </p>	<p>Salade composée (verte-tomate-maïs)</p> <p></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de veau à la provençale</p> <p>Farfalles</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>à servir</p>	<p>Pain</p> <p>🌀 🌀</p> <p>BIBELESKAES</p> <p>Fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Prunes </p> <p>Banane </p>	<p>Coup d'envoi</p> <p>Bâtonnets de carottes </p> <p>sauce cocktail</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cassoulet du stade</p> <p>Ernest Wallon</p> <p><i>S/porc : Cassoulet saucisse volaille</i></p> <p></p> <p>Energy bowl du XV de France</p> <p><i>Yaourt nature aux fruits rouges et céréales</i></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>Boulghour aux poivrons</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Omelette nature maison (œufs)</p> <p>sauce provençale</p> <p>Farfalles</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Cassoulet végétarien</p>

Menu
végétarien

Les menus du 02 au 08 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux frais </p> <p></p> <p>Cantal AOP</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p></p> <p>Pomme </p> <p>Prunes </p>	<p>Salade de céleri </p> <p>Duo de chou blanc et </p> <p>chou rouge </p> <p></p> <p>Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (potiron-carottes-champignons-marrons)</p> <p>  Penne</p> <p></p> <p></p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Flan vanille nappé</p> <p>caramel alsacien</p>	<p></p> <p>Emincé de dinde sauce charcutière</p> <p>Purée de céleri frais </p> <p>(pommes de terre)</p> <p></p> <p><u>Tomme à l'ail des ours à la coupe</u></p> <p></p> <p>Banane</p> <p><i>(issue d'une région ultra-périphérique)</i></p>	<p>Pain</p> <p></p> <p>Boulettes d'agneau sauce paprika</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p></p> <p>Emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p></p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Salade verte Iceberg</p> <p>Salade de concombres </p> <p></p> <p>Croziflette (jambon) savoyarde</p> <p><i>S/porc : Croziflette à la volaille</i></p> <p>Fromage râpé</p> <p></p> <p></p> <p><u>Raisin rosé (Katinka)</u> </p> <p>Kiwi</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	<p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Purée de céleri frais (pommes de terre)</p>	<p>Bouchées aux haricots azukis</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p>	<p>Croziflette végétarienne</p> <p>Fromage râpé</p>

SEMAINE DU GOÛT Herbes aromatiques		Les menus du 09 au 15 octobre 2023 LA SEMAINE DU GOÛT : LE JARDIN AROMATIQUE			Menu végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Salade de carottes râpées 🥕 vinaigrette au cerfeuil ~ ~ Emincé de poulet sauce à la coriandre Gnocchis ~ ~  Yaourt arôme myrtilles	 Filet de hoki sauce estragon Purée de panais frais 🥕 ~ ~ Pont l'Evêque AOP à la coupe ~ ~ Poire de saison 🍐	 Velouté de courgettes au fromage et au basilic ~ ~ Rôti de porc au jus S/porc : <i>Rôti de dinde</i> Semoule  Tomates au four ~ ~ Compote de pomme 🍏 à la verveine 🏠	Pain 🍞 Salade de concombres sauce fromage blanc à l' aneth ~ ~ Spaghettis sauce bolognaise maison aux herbes de Provence Emmental râpé ~ ~ Raisin blanc italien 🍇	 Piperade maison aux haricots rouges  Riz pilaf ~ ~ Bûchette de chèvre à la coupe ~ ~ Moelleux citron- menthe 🏠 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
Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis	Idem menu standard	Œufs durs sauce béchamel Semoule Tomates au four	Spaghettis sauce bolognaise aux protéines de soja (thym) Emmental râpé	Idem menu standard