

Menu
végétarien

Les menus du 18 au 24 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
On aime les produits bio !  Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule Camembert à la coupe  Pomme	Salade de tomates à l'huile d'olive Saucisse blanche au jus S/porc : Saucisse de volaille Gratin de brocolis et pommes de terre Petits-suisses sucrés	Salade de riz (riz-mais-concombre-poivron-tomate) Goulasch de bœuf hongrois Ratatouille maison (courgette-aubergine-poivron-tomate) Clafoutis aux quetsches maison	Pain Pizza à la mozzarella Filet de colin sauce niçoise Purée de courge butternut Fruit de saison (Pêche)	Salade de betteraves rouges Blanquette de volaille Spaetzles IGP Yaourt aux fraises à servir

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	Pané gourmand tomate-mozzarella Gratin de brocolis et pommes de terre	Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Polenta	Idem menu standard	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP



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 25 septembre au 01 octobre 2023

Menu
végétarien

COUPE DU MONDE DE RUGBY

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

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 au pistou sauce tomate Boulghour aux poivrons	Idem menu standard	 Omelette nature maison (œufs) sauce provençale Farfalles	Idem menu standard	Cassoulet végétarien



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

Menu
végétarien

Les menus du 02 au 08 octobre 2023

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

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	Quenelles nature sauce aurore Purée de céleri frais (pommes de terre)	Bouchées aux haricots azukis Duo de haricots verts et haricots beurre	Croziflette végétarienne Fromage râpé



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

SEMAINE DU GOÛT Herbes aromatiques LA SEMAINE DU GOUT Les menus du 09 au 15 octobre 2023 LA SEMAINE DU GOUT : 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 : Rôti de dinde 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	Cœufs durs sauce béchamel Semoule Tomates au four	Spaghettis sauce bolognaise aux protéines de soja (thym) Emmental râpé	Idem menu standard