


Les menus du 27 mai au 02 juin 2024

Animation Hawaï

Menu  
végétarien














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis-beurre Salade verte ~ ~  <b>Knacks</b> <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b> ~ ~ ~ ~ Flan vanille Flan au chocolat	 Colin sauce niçoise Boulghour Haricots beurre ~ ~ <b>Vache qui rit</b> <b>St Morêt</b> ~ ~ <b>Banane</b>  <b>Pomme</b>	 <b>Tomates</b> au cerfeuil ~ ~ Sauté de veau à l'estragon Pommes noisettes ~ ~ ~ ~ <b>Yaourt nature</b> à servir et sucre	<u>Pain</u> <b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'ananas ~ ~ <u>Cuisse de poulet</u> sauce huli-huli Riz créole  Moelleux choco-coco maison 	<b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b>  <b>Penne et garniture</b> <b>aux fèves et petits légumes</b> (courgette-champignon-tomate-olives) ~ ~ <b>Camembert à la coupe</b> <b>Brie à la coupe</b> ~ ~ <b>Fruit de saison : Fraises</b>  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)

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
Quenelles nature sauce paprika Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b>	Idem menu standard	Galette à la basquaise sauce à l'estragon Pommes noisettes	Duo de haricots rouges et blancs aux courgettes fraîches sauce huli-huli - Riz créole	Idem menu standard


Les menus du 03 au 09 juin 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Marmite de poisson à </p> <p>la provençale (poisson-<b>carottes</b>-petits pois- <b>pommes de terre</b>-poivrons-tomates)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) </p> <p>Fruit de saison (Abricots) </p>	<p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> aux champignons</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Melon</b> </p>	<p>Salade de concombres </p> <p>à la ciboulette</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p><i>S/porc : Omelette maison (œufs)</i></p> <p>Purée de <b>brocolis</b> (<b>pommes de terre</b>)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Semoule au lait et à la cannelle </p>	<p><b>Pain</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p><b>Ratatouille</b> maison (<b>aubergine-courgette-poivron</b>-tomate)</p> <p>  🌀 🌀 </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote <b>pomme</b>-fraise </p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Salade de <b>tomates</b> </p> <p>Salade coleslaw <b>(carottes-chou blanc)</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Bœuf</b> mode</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir </p> <p>Fromage blanc 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
Idem menu standard	<p>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p>	<p>Omelette nature maison (œufs)</p> <p>Purée de <b>brocolis</b> (<b>pommes de terre</b>)</p>	Idem menu standard	<p>Tajine de légumes aux figues</p> <p><b>Semoule</b></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 10 au 16 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges Salade de maïs aux poivrons 🍆 🌿 🍴 Escalope de dinde sauce à la crème Papillons 🌿 🍴 Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Chili végétarien (haricots rouges-maïs- <u>carottes</u> <u>fraiches-courgettes fraiches</u> -tomate)  Riz pilaf 🍌 🌿 🍴 Cantal jeune AOP à la coupe Mimolette 🌿 🍴 Abricots 🍑 Nectarine 🍑	🌿 🍴 PLAT FROID Tranche de bœuf Moutarde douce alsacienne Taboulé ( <u>semoule</u> -conc.-poivron-légumes-raisin) 🌿 🍴 🍌 Brie à la coupe 🌿 🍴 Fruit de saison ( <u>Pastèque</u> ) 🍈	Pain Melon 🍈 Pastèque 🍈 🌿 🍴  Nuggets de poisson Citron Purée Crécy ( <u>carottes</u> ) 🌿 🍴 Yaourt arôme vanille Yaourt nature sucré	JOURNEE DE CLOTURE SEMAINE OLYMPIQUE PAS DE LIVRAISON DE REPAS

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
Cappelletis au fromage sauce aux champignons	Idem menu standard	Salade de pois chiches Taboulé ( <u>semoule</u> -conc.-poivron-légume-raisin)	Idem menu standard	



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 17 au 23 juin 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes d'agneau sauce antiboise (olives) Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes fraîches</b></p> <p><b>St Morêt</b> <b>Carré frais</b></p> <p>Nectarine Abricots</p>	<p>Salade de radis roses Salade de concombres à la menthe</p> <p> Merlu sauce suprême</p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Yaourt à la mirabelle</b> à servir <b>Yaourt arôme passion</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf</b> bourguignon</p> <p>Polenta Haricots verts</p> <p><b>Munster AOP à la coupe</b></p> <p>Pêche</p>	<p><b>Pain</b></p> <p><b>PLAT FROID</b> <b>Jambon</b> S/porc : Jambon de volaille Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe Carré de l'est à la coupe</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p><b>REPAS ITALIEN</b> <b>Tomates</b> à l'huile d'olive</p> <p><b>Gnocchis sauce tomate</b> et basilic <b>Râpé italien</b></p>  <p><b>Fromage blanc straciatella</b></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 de soja sauce antiboise Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes fraîches</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Crème de champignons aux flageolets et petits légumes Polenta - Haricots verts</p>	<p><b>Œufs durs</b> vinaigrette Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p>	<p>Idem menu standard</p>