






















Les menus du 27 mai au 02 juin 2024

Animation Hawaï

Menu
végétarien











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis-beurre   Knacks <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Gratin de chou-fleur et pommes de terre   Flan vanille	 Colin sauce niçoise Boulghour Haricots beurre  Vache qui rit  Banane 	 Tomates au cerfeuil  Sauté de veau à l'estragon Pommes noisettes   Yaourt nature à servir et sucre	<u>Pain</u> Carottes râpées vinaigrette à l'ananas  <u>Cuisse de poulet</u> sauce huli-huli Riz créole  Moelleux choco-coco maison 	REPAS BON POUR TA PLANETE  Penne et garniture aux fèves et petits légumes (courgette-champignon-tomate-olives)   Camembert à la coupe  Fruit de saison : Fraises  (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 chou-fleur et pommes de terre	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  la provençale (poisson-carottes-petits pois- pommes de terre-poivrons-tomates)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) </p>	<p></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> aux champignons</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Melon </p>	<p>Salade de concombres  à la ciboulette</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p>S/porc : Omelette maison (œufs)</p> <p>Purée de brocolis (pommes de terre)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Semoule au lait et à la cannelle </p>	<p>Pain</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p> <p>  🌀 🌀 </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote pomme-fraise </p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Semoule</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</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>Spaetzles IGP</p>	<p>Omelette nature maison (œufs)</p> <p>Purée de brocolis (pommes de terre)</p>	Idem menu standard	<p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>Semoule</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

Animation Allemagne



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs aux poivrons 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème</p> <p>Papillons</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-<u>carottes</u> <u>fraiches-courgettes fraiches</u>-tomate)</p> <p> Riz pilaf 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Abricots) 🍑</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>PLAT FROID</p> <p>Tranche de bœuf</p> <p>Moutarde douce alsacienne</p> <p>Taboulé (<u>semoule</u>-conc.-poivron-légumes-raisin)</p> <p>🌀 🌀 🥕</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (<u>Pastèque</u>) 🍈</p>	<p><u>Pain</u></p> <p><u>Melon</u> 🍈</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée Crécy (<u>carottes</u>)</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt arôme vanille</u></p> <p>🌀 🌀</p>	<p>Krautsalat (<u>Chou blanc</u> au cumin)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Currywurst (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons)</p> <p>S/porc : Currywurst à la volaille</p> <p>Pommes rissolées</p> <p></p> <p>Kirschmichel mit schokolade (clafoutis chocolat-cerises)</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>Cappelletti au fromage sauce aux champignons</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Taboulé (<u>semoule</u>-conc.-poivron-légume-raisin)</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p> Galette avoine-riz et courgettes maison sauce tomate Pommes rissolées</p>

Les menus du 17 au 23 juin 2024

Menu
végétarien

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