








C'est les vacances !!!


Menu
végétarien

Les menus du 29 avril au 5 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Colin sauce à l'oseille</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Kiwi</p>	<p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p> <p>Salade de betteraves rouges à la ciboulette</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Clafoutis à la rhubarbe maison </p>	<p>FERIE</p> <p>1er MAI</p>	<p>Pain</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Saucisse blanche au jus</p> <p>Purée de courgettes (p. de terre)</p> <p>S/porc : <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Banane </p>	<p>Salade coleslaw (carotte-chou blanc)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>sauce bourgeoise</p> <p>Farfalles</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Entremets au chocolat 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	Idem menu standard		<p> Croustillant maison avoine-légumes- fromage sauce tomate</p> <p>Purée de courgettes (p. de terre)</p>	<p>Fricassée de haricots blancs et haricots beurre à la tomate</p> <p>Farfalles</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 06 au 12 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs aux poivrons Salade de betteraves rouges ☞ ☞ Quiche à la volaille Salade verte ☞ ☞ ☞ ☞ <u>Yaourt arôme passion</u> <u>Yaourt nature sucré</u>	☞ ☞ Boulettes d'agneau au curry <u>Boulghour aux courgettes</u> et tomates ☞ ☞ <u>Tome bio à la coupe</u> Edam ☞ ☞ <u>Pomme</u> <u>Banane</u>	FERIE 08-mai	FERIE JEUDI DE L'ASCENSION	FERME PONT

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
Quiche au fromage Salade verte	Bouchées azukis au curry <u>Boulghour aux courgettes</u> et tomates			

Menu
végétarien


Les menus du 13 au 19 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Batavia Salade de radis roses 🌿 🍴 Cappelletis au fromage Sauce tomate Emmental râpé 🌿 🍴 Rondelé nature Fromage frais ail et fines herbes 🌿 🍴 Pomme Kiwi	🐷 Kassler sauce moutarde <i>S/porc : Rôti de dinde</i> Gratin de brocolis et pommes de terre 🌿 🍴 Rondelé nature Fromage frais ail et fines herbes 🌿 🍴 Poire Banane (issue d'une région ultrapériphérique)	Légumes à croquer sauce au fromage blanc 🌿 🍴 Emincé de poulet sauce milanaise Pommes rissolées 🌿 🍴 Compote pomme - griottes maison 🏠 🍏	Pain 🌿 🍴 Merlu sauce aigre-douce Semoule Carottes fraîches 🌿 🍴 Munster AOP à la coupe Coulommiers à la coupe 🌿 🍴 Tarte aux abricots	Salade de concombres Salade de courgettes aux olives et poivrons 🌿 🍴 Fricassée de bœuf sauce chasseur Gnocchis 🌿 🍴 Fromage blanc sucré 🍷 Petits-suisses fruités

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	Bouchées pistou sauce aux herbes Gratin de brocolis et pommes de terre	Œufs durs sauce aurore Pommes rissolées	Idem menu standard	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate Gnocchis

Les menus du 20 au 26 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>☞ ☞</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p> Riz aux petits légumes</p> <p>☞ ☞</p> <p>St Morêt Fromage fondu</p> <p>☞ ☞</p> <p>Compote pomme-cassis (coupelle) Compote de pomme (coupelle)</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>☞ ☞</p> <p>Omelette fraîche nature Purée de courgettes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poire</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de carottes râpées Salade de betteraves rouges</p> <p>☞ ☞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Kiwi Pomme</p>	<p>Salade de céleri rémoulade Salade de concombres à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blé</p> <p>Piperade</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt aux fraises à servir Yaourt arôme mangue</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>Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco</p> <p>Riz aux petits légumes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Spaghettis à la bolognaise végétale (protéines de soja)</p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Idem menu standard</p>