








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><b>Haricots verts</b> à l'ail</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p><b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b></p> <p>Salade de <b>betteraves rouges</b> à la ciboulette</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p> <b>Riz</b> pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Clafoutis à la rhubarbe maison </p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>1er MAI</b></p>	<p><b>Pain</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Saucisse blanche</b> au jus</p> <p>Purée de courgettes (<b>p. de terre</b>)</p> <p>S/porc : <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p>Salade coleslaw <b>(carotte-chou blanc)</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Emincé de bœuf</b></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 (<b>p. de terre</b>)</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    Quiche à la volaille Salade verte      <u>Yaourt arôme passion</u>	  Boulettes d'agneau au curry <u>Boulghour aux courgettes</u> et tomates    <u>Tome bio à la coupe</u>    <u>Pomme</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		Légumes à croquer sauce au fromage blanc	<u>Pain</u>	Salade de courgettes aux olives et poivrons
🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀
Cappelletis au fromage	 <b>Kassler</b> sauce moutarde	<u>Emincé de poulet</u>	Merlu sauce aigre-douce	Fricassée de <b>bœuf</b>
Sauce tomate	<i>S/porc : Rôti de dinde</i>	sauce milanaise	<b>Semoule</b>	sauce chasseur
<b>Emmental râpé</b>	Gratin de <b>brocolis</b> et <b>pommes de terre</b>	Pommes rissolées	<u>Carottes fraîches</u>	Gnocchis
🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀
	Rondelé nature		<b>Munster AOP à la coupe</b>	
🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀	🌀 🌀
<b>Pomme</b>	<b>Banane</b>	Compote <b>pomme</b> - griottes maison 	Tarte aux abricots	Fromage blanc sucré 
	(issue d'une région ultrapériphérique)			

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	<b>Œufs durs</b> sauce aurore	Idem menu standard	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate
	Gratin de <b>brocolis</b> et <b>pommes de terre</b>	Pommes rissolées		Gnocchis

Les menus du 20 au 26 mai 2024

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