



Menu
végétarien

Les menus du 24 au 30 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌿 🍴</p> <p>BIBELESKAES</p> <p>Fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>🌿 🍴</p> <p>Knacks au bouillon</p> <p><i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p>Bouloghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)</p> <p>🍈 🍈 🍈 🌿 🍴</p> <p>Fraidou</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Abricots 🍑</p>	<p>🍈</p> <p>Salade de concombres à la ciboulette</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> au paprika</p> <p>Polenta</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés alsacien</u></p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p> Poisson meunière citron</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Munster AOP à la coupe</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fraises 🍓</p>	<p>Salade verte Batavia</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌿 🍴</p> <p>🏠 Clafoutis aux fruits rouges maison</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	Galette italienne sauce tomate Bouloghour et Ratatouille (aubergine-courgette-poivron-tomate)	Haricots blancs et haricots beurre à la tomate Polenta	Idem menu standard	Spaghettis sauce bolognaise aux lentilles Emmental râpé

 Poissons issus de la pêche durable


Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique


 Produits issus du Commerce Équitable 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 01 au 07 juillet 2024

Menu
végétarien

Bonnes vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🐟 Colin sauce provençale</p> <p>🍅 Riz aux courgettes fraîches</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🍑 Nectarine</p>	<p>🍅 Tomates cerises</p> <p>Pizza reine</p> <p>S/porc : Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Rôti de veau sauce chasseur</p> <p>Purée de brocolis (pommes de terre)</p> <p><u>Tomme à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🍑 Pêche</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de carottes râpées</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Banane</p>	<p>Melon</p> <p>Emincé de porc au jus</p> <p>S/porc : Emincé de dinde</p> <p>Blé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gaufre liégeoise</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>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>🏠 Omelette nature (œufs) maison</p> <p>Purée de brocolis (pommes de terre)</p>	Idem menu standard	<p>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Haricots verts</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

Les menus du 08 au 14 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte composée (salade-tomate-maïs)  </p> <p>Escalope de dinde au curry Gnocchis  </p> <p> </p> <p><u>Yaourt aux mirabelles</u> à servir</p>	<p>Radis-beurre  </p> <p>Croq'veggie (blé) au fromage  Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate)  </p> <p> </p> <p>Riz au lait maison </p>	<p> </p> <p>Merlu sauce tomate Purée d'épinards  </p> <p>Brie bio à la coupe  </p> <p>Abricots </p>	<p>VOYAGE A ROME  Tomates au basilic</p> <p></p> <p>Penne à la carbonara (épaule) S/porc : Penne à la volaille Emmental râpé  </p> <p></p> <p>Compote pomme-fraise Pain </p>	<p> </p> <p>Sauté de bœuf cocotte Gratin de pommes de terre et carottes fraîches  </p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe  </p> <p>Melon </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>Flageolets à la crème de curry Gnocchis</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Penne à la crème et aux champignons Emmental râpé</p>	<p>Cœufs durs sauce aurore Gratin de pommes de terre et carottes fraîches</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 15 au 21 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p> <p>Gaspacho de tomate maison (tomate-concombre-poivron-ail)</p> <p>Tajine de légumes aux figues (carottes-courgettes-olives-tomates-navets-figues-pois chiches-coriandre)</p> <p>Semoule</p> <p>Repas oriental</p> <p>Fromage blanc au miel à servir</p>	<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet à la crème</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Kassler au jus S/porc : Rôti de dinde au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Nectarine jaune</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de concombres au maïs</p> <p>Rond de gîte aux olives</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt arôme mangue</p>	<p>Filet de poisson pané citron</p> <p>Courgettes fraîches à l'ail</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Cake au chocolat maison</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	Duo de haricots rouges et blancs aux carottes sauce au curcuma Riz aux petits légumes	Galette avoine -riz-courgettes maison sauce tomate Coquillettes - Tomates provençales	Omelette maison (œufs) sauce tomate Pommes noisettes	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.