

Les menus du 22 au 28 juillet 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Légumes à croquer sauce fromage blanc</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce niçoise</p> <p>Torsades</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>☞ ☞</p> <p> Filet de colin sauce basilic</p> <p>Purée de patates douces (pommes de terre)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>REPAS BON POUR TA PLANETE</p> <p>Salade de <u>tomates</u> 🍅 à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Légumes méditerranéens (h. vert-aubergine-salsifis-poivron-oignon)</p> <p>aux pois chiches</p> <p>Boulghour</p> <p>☞ ☞</p> <p></p> <p><u>Yaourt aux fruits à servir</u></p>	<p><u>Pain</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons</p> <p> Riz pilaf</p> <p>Haricots beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Tomme nature d'Alsace à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Abricots 🍑</p>	<p>REPAS ALSACIEN</p> <p>☞ ☞</p> <p> <u>Knacks</u> (à chauffer) - <u>Moutarde</u> <i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Salade de concombres 🥒</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Munster AOP à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Compte <u>pomme</u>-quetsches  cannelle 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
<p>Capelettis au fromage sauce tomate Salade verte</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Cari de <u>lentilles vertes</u> et <u>carottes</u> au lait de coco <u>Riz</u> pilaf - Haricots beurre</p>	<p><u>Œufs durs</u> vinaigrette (froids) Salade de pommes de terre Salade de concombres</p>

Les menus du 29 juillet au 04 août 2024

Menu
végétarien






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fromage blanc aux framboises à servir</p>	<p>Rôti de veau à l'ancienne Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pastèque 🍈</p>	<p>REPAS ESPAGNOL</p> <p>Salade espagnole (tomate 🍅 poivron-olive-basilic-croûtons-salade)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Paëlla au poisson (riz) 🐟 🇪🇸 sans fruits de mer</p> <p></p> <p>Crème catalane maison 🏠</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de concombres 🥒 au yaourt</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Pêche 🍑</p>	<p>Parmentier de légumes aux épinards</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Vache qui rit</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
<p>Bouchées de soja au curry Semoule</p>	<p>Omelette nature maison (œufs) Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Spaghettis à la bolognaise de lentilles Emmental râpé</p>	<p>Idem menu standard</p>

Menu

Les menus du 05 au 11 août 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌿 🍷</p> <p> Ratatouille maison aux haricots blancs <u>(aubergine-courgette-poivron-tomate)</u></p> <p>Blé</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>Salade de courgettes 🍆</p> <p>au basilic</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Escalope de porc sauce chasseur</p> <p><i>Sporc : Escalope de dinde</i></p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🌿 🍷</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>🌿 🍷</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Citron</p> <p>Pommes au four</p> <p><u>Tomates fraîches</u> provençales</p> <p></p> <p>🌿 🍷</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Nectarine 🍑</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Roulade de volaille</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Goulash de <u>bœuf</u> hongrois</p> <p>Petits pois et <u>carottes fraîches</u></p> <p>🌿 🍷</p> <p>🌿 🍷</p> <p><u>Yaourt nature à servir</u> et sucre</p>	<p>PIZZA PARTY !!!</p> <p></p> <p>Pizza royale</p> <p>S/porc : Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌿 🍷 </p> <p>Fruit de saison 🍈</p> <p>(Mirabelles)</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	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard	Crudités <u>Œufs durs</u> sauce mornay Petits pois et <u>carottes fraîches</u>	Pizza au fromage Salade verte


Les menus du 12 au 18 août 2024

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🐟 🍷</p> <p> Filet de hoki sauce légère</p> <p>Gratin de courgettes fraîches et potatoes de terre</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Carré frais</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Duo de pêches 🍑</p>	<p>Salade verte</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Penne à la campagnarde (penne-épaule-petits pois)</p> <p>S/porc : Penne à la volaille</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Compote de poire à servir</p>	<p> Tomates à la mozzarella</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Omelette fraîche piperade</p> <p> Riz safrané</p> <p>🍷 🍷</p> <p> Moelleux au citron maison</p>	<p>FERIE</p> <p>ASSOMPTION</p>	<p>🍷 🍷</p> <p>Emincé de bœuf stroganoff</p> <p>Purée de panais frais 🍑</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Abricots 🍑</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>Penne aux petits pois et champignons</p> <p>Emmental râpé</p>	Idem menu standard		<p>Fricassée de haricots rouges, maïs poivrons et sauce tomate</p> <p>Purée de panais frais</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.