




Les menus du 19 au 25 août 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌀 🌀</p> <p>Dés de saumon à l'oseille Polenta 🍅 Ratatouille maison</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Quetsches) 🍎</p>	<p>Salade de concombres 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> à la milanaise Lentilles ménagères</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Purée de haricots verts (pommes de terre)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal AOP</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Raisin blanc italien</p>	<p>Pain</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p>Torsades</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fraidou</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote de pomme maison 🏠</p>	<p>Salade de carottes râpées 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Flageolets à la crème de curry 🍷 Riz aux petits légumes</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Yaourt aux fraises 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>🏠</p> <p>Omelette maison nature (œufs) Lentilles ménagères</p>	<p>Croq'veggie au fromage Purée de haricots verts (pommes de terre)</p>	<p>Galette basquaise sauce tomate</p> <p>Torsades</p>	Idem menu standard


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

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

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.


Les menus du 02 au 08 septembre 2024


Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte Batavia</p>  <p>Menu végétarien</p> <p>Capelettis au fromage sauce provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Compote de pomme à servir</p>	<p>Taboulé (semoule-poivron-concombre- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe)</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>⌘ ⌘</p> <p><u>Flan au chocolat alsacien</u></p>	<p>Sauté de porc au romarin</p> <p><i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p>Purée de brocolis</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Raisin blanc italien 🍇</p>	<p>Pain</p> <p>Salade de concombres 🥒 à la menthe</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Emincé de bœuf aux olives</p> <p>Gnocchis</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Yaourt à l'abricot</p> <p>à servir</p>	<p>⌘ ⌘</p> <p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-carottes fraîches et courgettes fraîches) 🥒</p> <p> Riz</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>⌘ ⌘</p> <p>Fruit de saison (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
Idem menu standard	Idem menu standard	Bouchées de soja sauce curry Purée de brocolis	Légumes méditerranéens et pois chiches sauce tomate Gnocchis	Idem menu standard


 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

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

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.


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 sont d'origine française.

Menu
végétarien

Les menus du 09 au 15 septembre 2024

ON MANGE AVEC LES MAINS !!!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>~ ~</p> <p>Cuisse de poulet forestière</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre</p> <p>~ ~</p> <p>St Morêt</p> <p>~ ~</p> <p>Fruit de saison (Prunes) 🍎</p>	<p>Salade de céleri 🥕</p> <p>rémoulade</p> <p>~ ~</p> <p>Cari de lentilles vertes aux carottes fraîches, curcuma et 🍌</p> <p>lait de coco</p> <p>Coquillettes</p> <p>~ ~</p> <p>Yaourt nature à servir</p> <p>et sucre</p>	<p>~ ~</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Blé pilaf</p> <p>~ ~</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>~ ~</p> <p>Pomme 🍏</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Pain</p> <p>Chips tortillas et fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>~ ~</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>🍌 Tomates cerises</p> <div data-bbox="1355 670 1624 965" style="border: 2px solid purple; padding: 5px; text-align: center;">  </div> <p>Fruit de saison</p> <p>(Muscat bleu) 🍌</p>	<p>~ ~</p> <p>🐟 Colin sauce safranée</p> <p>Bouloghour aux courgettes 🥒</p> <p>fraîches et à la tomate</p> <p>~ ~</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Moelleux aux mirabelles 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>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et de pommes de terre</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>🏠 Croustillant légumes-avoine- fromage sauce tomate</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>

🐟 Poissons issus de la pêche durable

🏠 Recette Maison

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

🍌 Fruits et légumes de saison

🐷 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

🌍 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

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 sont d'origine française.