

Les menus du 11 au 17 novembre 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>FERIE</b></p> <p><b>ARMISTICE 1914-1918</b></p>	<p> Merlu sauce à l'aneth</p> <p>Torsades tricolores</p> <p> </p> <p><b>Gouda</b></p> <p> </p> <p><b>Clémentine</b> </p>	<p>Salade de <b>chou rouge</b> </p> <p> </p> <p> <b>Saucisse blanche</b> au jus</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Pommes sautées</p> <p> </p> <p> </p> <p>Entremets à la vanille à servir</p>	<p><b>Pain</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p> </p> <p><b>Bœuf</b> bourguignon</p> <p><b>Haricots verts</b> persillés</p> <p> </p> <p> </p> <p><b>Poire</b> </p>	<p> </p> <p><b>Semoule</b> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre</p> <p><b>(carottes fraîches</b>-courgettes-navets-  poivrons-oignons-tomates)</p> <p> </p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p> </p> <p>Compote de <b>pomme</b> maison </p> <p></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	Bouchées au pistou sauce aux herbes Pommes sautées	<b>Œufs durs</b> sauce mornay <b>Haricots verts</b> persillés	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 Équitable 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 18 au 24 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de <u>courge butternut</u> 🍠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte</u> 🍆)</p> <p>petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p> <u>Riz</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Pilons de <u>poulet</u> au thym</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u> 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Sauté de veau sauce marengo</p> <p><u>Boulghour</u></p> <p><u>Patate douce fraîche</u> 🍠</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Banane</u> 🍌 </p>	<p><u>Pain</u></p> <p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Matelote de poisson </p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p><u>Chou chinois frais</u> 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tarte aux pomme normande</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> 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><u>Omelette fraîche</u> aux herbes</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u></p>	<p>Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u> - <u>Boulghour</u></p> <p><u>Patate douce fraîche</u></p>	Idem menu standard	<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (<u>protéines de soja</u>) - <u>Emmental râpé</u></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.

Les menus du 25 novembre au 01 décembre 2024

Belgique 

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la crème de courgette </p> <p></p> <p><b>Sauté de porc</b> au curry</p> <p>S/porc : Sauté de dinde</p> <p>Pommes cubes rôties</p> <p></p> <p></p> <p>Flan à la vanille</p>	<p></p> <p>Escalope de dinde sauce chasseur</p> <p><b>Penne</b></p> <p><b>Carottes fraîches</b> </p> <p></p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p></p> <p><b>Clémentine</b> </p>	<p></p> <p> Filet de hoki à l'oseille</p> <p><b>Quinoa</b></p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p></p> <p><b>St Morêt</b></p> <p></p> <p>Pêches au sirop</p>	<p><b>Pain</b> </p> <p><b>Salade de chicons (endives) aux dés de mimolette</b></p> <p></p> <p><b>Carbonade de bœuf</b></p> <p><b>Purée bruxelloise</b> (choux de Bruxelles) </p> <p></p>  <p><b>Gaufre liégeoise</b></p>	<p>Salade de <b>céleri</b> rémoulade </p> <p></p> <p>Gnocchis sauce à la provençale</p> <p>Râpé italien</p> <p></p> <p></p> <p><b>Yaourt arôme passion</b></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 azukis sauce au curry</p> <p>Pommes cubes rôties</p>	<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p><b>Penne - Carottes fraîches</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><b>Quenelles nature sauce aurore</b></p> <p><b>Purée bruxelloise</b> (choux de Bruxelles)</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.

Menu  
végétarien

Les menus du 02 au 08 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)</p> <p></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de poulet à la crème</p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u></p> <p></p> <p>sauce au fromage blanc</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Colombo de <u>lentilles corail</u> au curcuma et lait de coco</p> <p> <u>Riz</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>Duo de <u>chou rouge</u> et </p> <p><u>chou blanc</u> </p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons</p> <p>Fricassée de légumes d'hiver (<u>pdt-navets-rutabaga</u>-potiron)</p> <p>  </p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Fromage blanc</u>  stracciatella</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Filet de poisson meunière citron</p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Moelleux à l'ananas maison </p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u> </p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p> <u>Clémentine</u> </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>Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate</p> <p><u>Coquillettes</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette basquaise sauce estragon</p> <p>Fricassée de légumes d'hiver (<u>pdt-navets-rutabaga</u>-potiron)</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - <u>Pommes nature</u></p> <p><u>Chou à choucroute</u></p> <p></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.