


Les menus du 09 au 15 décembre 2024


Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de <b>potiron</b> </p> <p></p> <p> Nuggets de poisson</p> <p><b>Blé</b></p> <p>Fondue de <b>poireaux bio frais</b></p> <p> </p> <p></p> <p><b>Yaourt nature</b> et sucre</p> <p><b>Yaourt arôme vanille</b></p>	<p></p> <p> <b>Kassler</b> au jus</p> <p><i>S/porc : Rôti de dinde</i></p> <p>Gratin de <b>chou-fleur</b> et </p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Bûchette de chèvre</b></p> <p><b>à la coupe</b></p> <p></p> <p><b>Orange</b> </p> <p><b>Kiwi</b> </p>	<p>Potage St Germain </p> <p><b>(pois cassés)</b></p> <p></p> <p>Sauté de dinde</p> <p>sauce jurassienne</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p></p> <p>Smoothie à la <b>fraise</b> </p> <p>(yaourt et fraises)</p>	<p><b>Pain</b></p> <p></p> <p>Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <b>carottes</b> </p> <p><b>fraîches</b> sauce aux herbes</p> <p><b>Semoule</b></p> <p></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Tome à l'ail des ours</b></p> <p><b>à la coupe</b></p> <p></p> <p><b>Poire</b> </p> <p><b>Clémentine</b> </p>	<p><b>Salade verte Batavia</b></p> <p>Salade de betteraves rouges</p> <p> </p> <p><b>Spaghettis</b> à la bolognaise maison</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p></p> <p></p> <p>Compote <b>pomme-mirabelles IGP</b> </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	<p><b>Œufs durs</b> sauce aurore</p> <p>Gratin de <b>chou-fleur</b> et</p> <p><b>pommes de terre</b></p>	<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p>	Idem menu standard	<p><b>Spaghettis</b> sauce bolognaise aux lentilles</p> <p><b>Emmental râpé</b></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 16 au 22 décembre 2024


Repas de Noël




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Potage de légumes maison (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p><b>Sauté de bœuf</b> stroganoff</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p> </p> <p> </p> <p><b>Fromage blanc sucré</b>  Petits-suisses fruités</p>	<p> </p> <p>Curry de <b>lentilles vertes</b> (courgettes et carottes) </p> <p> <b>Riz</b></p> <p> </p> <p><b>Carré frais</b></p> <p><b>St Morêt</b></p> <p> </p> <p><b>Clémentine</b> </p> <p><b>Banane</b> </p>	<p> </p> <p> <b>Knacks</b> <i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p><b>Petits pois</b> aux oignons et à la crème</p> <p> </p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p> </p> <p><b>Pomme</b> </p>	<p><b>Pain</b></p> <p></p> <p><b>Emincé de poulet</b> <b>sauce aux marrons</b></p> <p><b>Pommes forestines</b></p> <p><b>Brocolis</b> </p> <p> </p> <p><b>Duo de fromages (brie/emmental)</b> <b>sur lit de mâche</b></p> <p> </p> <p><b>Brownie tout chocolat maison</b>  <b>et sa crème anglaise</b></p>	<p>Salade de <b>céleri</b> rémoulade Salade coleslaw  <b>(carotte-chou blanc)</b>   </p> <p> Colin à l'oseille</p> <p>Purée de <b>pommes de terre</b></p> <p> </p> <p> </p> <p><b>Yaourt arôme myrtilles</b></p> <p><b>Yaourt arôme mirabelles</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>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p><b>Petits pois</b> aux oignons et à la crème</p>	<p> <b>Croustillant</b> avoine-carotte-fromage</p> <p><b>sauce aux marrons</b></p> <p><b>P. forestines - Brocolis</b></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.


Les menus du 30 décembre 2024 au 05 janvier 2025


C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌀 🌀</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Salade verte (vinaigrette en bouteille)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cappelettis sauce tomate</p> <p>Râpé italien</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme</p>	<p>FERIE</p> 	<p>🌀 🌀</p> <p>Pot au feu garni (<u>pot</u> pomme de terre- <u>carotte</u>-poireau-navet-<u>chou-céleri</u>)</p> <p>🍷 sauce raifort</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cake au yaourt et pépites 🏠 de chocolat maison</p>	<p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) S/porc : <i>Idem menu sans viande</i></p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Orange</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
Idem menu standard	Idem menu standard		<p><u>Lentilles vertes</u> au thym</p> <p>Légumes pot au feu</p> <p>(<u>pdt-carotte</u>-poireau-navet-<u>chou-céleri</u>)</p>	<p><u>Penne</u> aux petits pois et aux champignons sauce crème</p> <p><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.