


Les menus du 09 au 15 décembre 2024

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de potiron </p> <p></p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de poireaux bio frais</p> <p></p> <p></p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p></p> <p> Kassler au jus</p> <p><i>S/porc : Rôti de dinde</i></p> <p>Gratin de chou-fleur et </p> <p>pommes de terre</p> <p></p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>à la coupe</p> <p></p> <p>Orange </p>	<p>Potage St Germain </p> <p>(pois cassés)</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 fraise </p> <p>(yaourt et fraises)</p>	<p>Pain</p> <p></p> <p>Duo de haricots rouges et haricots blancs aux carottes </p> <p>fraîches sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>Tome à l'ail des ours</p> <p>à la coupe</p> <p></p> <p>Poire </p>	<p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p></p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p></p> <p></p> <p>Compote pomme-mirabelles IGP </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>Œufs durs sauce aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et</p> <p>pommes de terre</p>	<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p>	Idem menu standard	<p>Spaghettis sauce bolognaise aux lentilles</p> <p>Emmental râpé</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>Sauté de bœuf stroganoff</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p> </p> <p> </p> <p>Fromage blanc sucré </p>	<p> </p> <p>Curry de lentilles vertes (courgettes et carottes) </p> <p> Riz</p> <p> </p> <p>Carré frais</p> <p> </p> <p>Clémentine </p>	<p> </p> <p> Knacks <i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p>Petits pois aux oignons et à la crème</p> <p> </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> </p> <p>Pomme </p>	<p>Pain</p> <p></p> <p>Emincé de poulet sauce aux marrons Pommes forestines Brocolis </p> <p> </p> <p>Duo de fromages (brie/emmental) sur lit de mâche</p> <p> </p> <p>Brownie tout chocolat maison  et sa crème anglaise</p>	<p>Salade coleslaw (carotte-chou blanc)   </p> <p> Colin à l'oseille Purée de potatoes</p> <p> </p> <p> </p> <p>Yaourt arôme myrtilles</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>Spaetzles IGP</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature en sauce Petits pois aux oignons et à la crème</p>	<p> Croustillant avoine-carotte-fromage sauce aux marrons P. forestines - Brocolis</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>potimorche</u> pomme de terre- <u>carotte</u>-poireau-navet-<u>chou-céleri</u>)</p> <p>🍌</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 : Idem menu végétarien</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.