













Les menus du 06 au 12 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u>  ~ ~ Poisson pané Citron <u>Potimarron</u> braisé  ~ ~ ~ ~ <u>Crème dessert au chocolat</u>	 ~ ~ Emincé de poulet au jus <u>Blé</u> aux légumes ~ ~ Pont l'Evêque AOP à la coupe ~ ~ <u>Clémentine</u> 	~ ~ Rôti de veau à l'estragon Polenta <u>Haricots verts</u> ~ ~ <u>Emmental à la coupe</u> ~ ~ <u>Banane</u>   	Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil  ~ ~ Carbonade de <u>bœuf</u> flamande <u>Spaetzles IGP</u> ~ ~ ~ ~ ~ ~ <u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir	Menu végétarien ~ ~ Chili végétarien  (haricots rouges-maïs- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)  <u>Riz pilaf</u> ~ ~ <u>Carré frais</u> ~ ~  GALETTE DES ROIS <u>Galette des Rois</u> <u>aux pommes</u>


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	<u>Œufs durs</u> sauce béchamel <u>Blé</u> aux légumes	Galette italienne à l'estragon Polenta <u>Haricots verts</u>	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate <u>Spaetzles IGP</u>	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 13 au 19 janvier 2025




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de courge butternut</p> <p> </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet-courgette-carotte fraîche- )</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Colin sauce bretonne</p> <p>Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pomme </p>	<p> Potage de légumes</p> <p>(carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Escalope de dinde sauce romarin</p> <p>Gratin de pommes de terre et brocolis </p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Salade de carottes râpées, vinaigrette au curry</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Saucisse sauce rougail</p> <p> Riz</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Moelleux à l'ananas </p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché sauce chasseur</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange </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>Bouchées au pistou sauce romarin</p> <p>Gratin de pommes de terre et brocolis</p>	<p>Galette de lentillons aux petits légumes sauce rougail</p> <p>Riz</p>	<p>Omelette fraîche nature</p> <p>Petits pois à la crème</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 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.

Les menus du 20 au 26 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage aux poireaux </p> <p></p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p></p> <p></p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p> Nuggets de poisson</p> <p>Ketchup</p> <p>Purée d'épinards</p> <p></p> <p>Tome à l'ail des ours</p> <p>à la coupe</p> <p></p> <p>Poire </p>	<p>Salade de carottes et céleri</p> <p></p> <p>Emincé de bœuf à la hongroise</p> <p>Quinoa</p> <p></p> <p></p> <p>Yaourt à la fraise</p> <p>à servir</p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>Duo de flageolets et haricots blancs au potimarron </p> <p>sauce au curcuma</p> <p>Boulghour</p> <p></p> <p>Brie à la coupe</p> <p></p> <p>Banane </p> <p>(issue d'une région ultra-périphérique)</p>	<p></p> <p>Choucroute (chou et pomme de terre)</p> <p>garnie (knack et kassler) </p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p></p> <p>Saint Morêt</p> <p></p> <p>Compote pomme-myrtilles </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
<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette maison (œufs)</p> <p>sauce provençale</p> <p>Quinoa</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p>Pommes nature</p> <p>Chou à choucroute</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.


Le 2 février, c'est la Chandeleur Nouvel an chinois


Les menus du 27 janvier au 02 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage parmentier (p. de terre) </p> <p></p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy </p> <p></p> <p></p> <p><u>Yaourt arôme passion</u></p>	<p></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u>, poireaux et <u>céleri frais</u> </p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p></p> <p>Cantal AOP</p> <p></p> <p></p> <p><u>Crêpe fourrée à la pomme</u></p>	<p></p> <p>Sauté de porc sauce moutarde</p> <p><i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p><u>Blé</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé </p> <p></p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p></p> <p><u>Kiwi</u> </p>	<p>Salade de <u>chou chinois</u> </p> <p></p> <p></p> <p>Poisson sauce à la coriandre</p> <p> <u>Riz cantonais</u></p> <p>(s/porc s/crevettes)</p> <p></p> <p></p> <p><u>Fromage blanc</u> au coulis de mangue</p>	<p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p></p> <p><u>Penne</u> à la bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p></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>Galette basquaise aux herbes</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées au soja sauce orientale</p> <p><u>Blé</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><u>Penne</u> sauce tomate au basilic</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.