








Les menus du 06 au 12 janvier 2025

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


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	<b>Œufs durs</b> sauce béchamel <b>Blé</b> aux légumes	Galette italienne à l'estragon Polenta <b>Haricots verts</b>	Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate <b>Spaetzles IGP</b>	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 <u>courge butternut</u></p> <p> </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet-courgette-<u>carotte fraîche</u>- )</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt nature</u> et sucre</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u></p>	<p> Colin sauce bretonne</p> <p>Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Bûchette de chèvre à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> </p> <p><u>Kiwi</u> </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 <u>pommes de terre</u> et <u>brocolis</u> </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u>, vinaigrette au curry</p> <p>🌀 🌀</p> <p> <u>Saucisse sauce rougail</u></p> <p> Riz</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>🌀 🌀</p>  <p><u>Moelleux à l'ananas</u> </p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché sauce chasseur</p> <p><b>Petits pois</b> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Munster à la coupe</b></p> <p><b>Carré au lait</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Orange</b> </p> <p><b>Banane</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
Idem menu standard	Idem menu standard	<p>Bouchées au pistou sauce romarin</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>brocolis</u></p>	<p>Galette de <u>lentillons aux petits</u> légumes sauce rougail</p> <p>Riz</p>	<p><b>Omelette fraîche nature</b></p> <p><b>Petits pois</b> 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 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 20 au 26 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux <b>poireaux</b>   ⌘ ⌘ Blanquette de dinde <b>Coquillettes</b> ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Flan vanille nappé caramel Flan au chocolat	 Nuggets de poisson Ketchup Purée d' <b>épinards</b> ⌘ ⌘ <b>Emmental à la coupe</b> <b>Tome à l'ail des ours</b> <b>à la coupe</b> ⌘ ⌘ <b>Poire</b>  <b>Pomme</b> 	Salade de <b>carottes</b> et <b>céleri</b>   ⌘ ⌘ <b>Emincé de bœuf</b> à la hongroise <b>Quinoa</b> ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ <b>Yaourt à la fraise</b> à servir	<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">Menu végétarien</div> ⌘ ⌘ Duo de flageolets et haricots blancs au <b>potimarron</b>  sauce au curcuma <b>Boulghour</b> ⌘ ⌘ <b>Brie à la coupe</b> <b>Gouda</b> ⌘ ⌘ Orange <b>Banane</b>  (issue d'une région ultra-périphérique)	⌘ ⌘ Choucroute ( <b>chou</b> et <b>pomme de terre</b> ) garnie ( <b>knack</b> et <b>kassler</b> )  S/porc : Knacks de volaille <u>Moutarde douce alsacienne</u> ⌘ ⌘ <b>Saint Morêt</b> <b>Carré frais</b> ⌘ ⌘ Compote <b>pomme</b> -myrtilles  


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
Crème de champignons aux fèves et petits légumes <b>Coquillettes</b>	Idem menu standard	Omelette maison ( <b>œufs</b> ) sauce provençale <b>Quinoa</b>	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce <b>Pommes nature</b> <b>Chou</b> à choucroute


 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 27 janvier au 02 février 2025 **Nouvel an chinois**  
Le 2 février, c'est la Chandeleur

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