

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>Semoule</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>Camembert à la coupe</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</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>Petits pois à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>Carré au lait</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange </p> <p>Banane </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>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
Potage aux poireaux   ☞ ☞ Blanquette de dinde Coquillettes ☞ ☞ ☞ ☞ Flan vanille nappé caramel Flan au chocolat	 Nuggets de poisson Ketchup Purée d' épinards ☞ ☞ Emmental à la coupe Tome à l'ail des ours à la coupe ☞ ☞ Poire  Pomme 	Salade de carottes et céleri   ☞ ☞ Emincé de bœuf à la hongroise Quinoa ☞ ☞ ☞ ☞ Yaourt à la fraise à servir	<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">Menu végétarien</div> ☞ ☞ Duo de flageolets et haricots blancs au potimarron  sauce au curcuma Boulghour ☞ ☞ Brie à la coupe Gouda ☞ ☞ Orange Banane  (issue d'une région ultra-périphérique)	☞ ☞ Choucroute (chou et pomme de terre) garnie (knack et kassler)  <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Moutarde douce alsacienne ☞ ☞ Saint Morêt Carré frais ☞ ☞ Compote pomme -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 Coquillettes	Idem menu standard	Omelette maison (œufs) sauce provençale Quinoa	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce Pommes nature Chou 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>Carottes fraîches Vichy </p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme passion</p> <p>Yaourt arôme vanille</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Goulash de lentilles vertes, poireaux et céleri frais </p> <p>Pommes vapeur (cubes)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal AOP</p> <p>St Paulin</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Crêpe fourrée à la pomme</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde</p> <p><i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p>Blé</p> <p>Chou rouge frais braisé </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tomme nature à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Kiwi </p>	<p>Salade de chou chinois </p> <p>🌀 🌀</p> <p> Poisson sauce à la coriandre</p> <p> Riz cantonnais</p> <p>(s/porc s/crevettes)</p> <p>🌀 🌀</p> <p></p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue</p>	<p>Salade verte Batavia</p> <p>Salade d'endives </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Penne à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Clémentine </p> <p>Banane </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>Carottes fraîches Vichy</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées au soja sauce orientale</p> <p>Blé</p> <p>Chou rouge frais braisé</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Penne sauce tomate au basilic</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.