

Menu
végétarien

Les menus du 03 au 09 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage Dubarry (🏠 chou-fleur)</p> <p>🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (🍌 carottes fraîches-courgettes-navets frais-poivrons-oignons-tomates)</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat</p>	<p>🐟 Colin à l'oseille</p> <p>Papillons</p> <p>🌀 🌀</p> <p>St Nectaire AOP Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange 🍊 Kiwi 🍌</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Blanc de poulet</u> sauce grand-mère</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote pomme-banane 🏠 maison</p>	<p>Salade de betteraves rouges 🍌</p> <p>Salade de céleri rémoulade 🍌 🌀</p> <p>🐷 Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> à servir</p> <p>Petits-suisse sucrés</p>	<p>🌀 🌀</p> <p>Fricassée de bœuf cocotte Petits pois et carottes fraîches 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe Camembert à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</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	Cœufs durs sauce mornay Duo de haricots verts et haricots beurre	Pavé fromage-épinards aux graines de courge sauce provençale Purée de pommes de terre	Croq'veggie au fromage Petits pois et carottes fraîches

🐟 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.

C'est les vacances !


Menu
végétarien


Les menus du 10 au 16 février 2025




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes  (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Rôti de dinde sauce marengo</p> <p>Polenta</p> <p> Courge butternut fraîche</p> <p></p> <p></p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p></p> <p>Lasagnes aux légumes  (chou-fleur-tomate-épinards)</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>Banane  </p>	<p>Velouté à la crème de courgette </p> <p></p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p><u>Lentilles vertes</u></p> <p></p> <p></p> <p>Crème catalane maison  (<u>œufs</u>-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p></p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux knacks</p> <p><i>S/porc : Knacks de volaille</i></p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p></p> <p>Munster à la coupe</p> <p></p> <p>Compote de pomme à la cannelle à servir</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> au citron</p> <p></p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin de brocolis et  pommes de terre</p> <p></p> <p></p> <p>Moelleux à la poire maison </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>Omelette maison (<u>œufs</u>) et sauce aux herbes - Polenta</p> <p>Courge butternut fraîche</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p></p> <p>Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate</p> <p><u>Lentilles vertes</u></p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p>Pommes nature</p> <p><u>Chou</u> à choucroute</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.

Menu
végétarien


Les menus du 17 au 23 février 2025


C'est les vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de céleri rémoulade</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte) petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Merlu sauce aigre-douce</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carottes fraîches Vichy</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crumble pomme-mirabelles</p>	<p>Velouté potiron et fromage</p> <p>Sauté de porc au jus S/porc : Sauté de dinde</p> <p>Blé</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>Cheeseburger* à composer</p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Milkshake à la vanille</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	Galette tex-mex sauce tomate Spaetzles IGP	Idem menu standard	Omelette maison (œufs) sauce piperade Blé	Cheeseburger à composer (pavé fromager-tomate-salade verte-fromage) - Potatoes - Ketchup


 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

Les menus du 24 février au 02 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux poireaux     Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i> Salade verte     Fromage blanc sucré  Petits-suisses fruités	  Potée de lentilles vertes , aux navets frais  et à la sauce tomate Coquillettes   Emmental à la coupe Tome à la fleur de sureau à la coupe   Gaufre	  Rond de gîte à l'ancienne Semoule Haricots verts   Brie à la coupe   Orange 	Salade de chou rouge  Salade de carottes râpées      Poisson sauce au curry Gnocchis     Yaourt à l'abricot à servir Yaourt arôme vanille	  Emincé de poulet sauce crème Purée de patates douces  (pommes de terre)   St Morêt Vache qui rit   Compote pomme -pain d'épices 


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
Pizza au fromage Salade verte	Idem menu standard	Galette haricots blancs,  échalote et persil sauce paprika Semoule - Haricots verts	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce aux herbes Purée de patates douces (pdt)


 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.