

Menu  
végétarien

Les menus du 03 au 09 février 2025

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

🐟 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> <b>Courge butternut fraîche</b></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><b>Vache qui rit</b></p> <p></p> <p><b>Banane</b>  </p>	<p>Velouté à la crème de courgette </p> <p></p> <p><b>Bœuf</b> 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 <b>knacks</b></p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p></p> <p><b>Munster à la coupe</b></p> <p></p> <p><b>Compote de pomme</b> 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 <b>brocolis</b> et  <b>pommes de terre</b></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><b>Courge butternut fraîche</b></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p></p> <p>Croustillant <b>avoine</b>-légumes-fromage sauce tomate</p> <p><u>Lentilles vertes</u></p>	<p>Quenelles nature en sauce</p> <p><b>Pommes nature</b></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 <b>céleri</b> rémoulade</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (<b>courgette-carotte</b>) petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p><b>Spaetzles IGP</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Clémentine</b></p>	<p>Merlu sauce aigre-douce</p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p><b>Carottes fraîches</b> Vichy</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>Crumble <b>pomme</b>-mirabelles</p>	<p>Velouté <b>potiron</b> et fromage</p> <p><b>Sauté de porc</b> au jus S/porc : Sauté de dinde</p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p>Salade coleslaw (<b>carottes-chou blanc</b>)</p> <p><b>Cheeseburger* à composer</b></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 <b>Spaetzles IGP</b>	Idem menu standard	Omelette maison ( <b>œufs</b> ) sauce piperade <b>Blé</b>	<b>Cheeseburger à composer</b> (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 <b>poireaux</b>   Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i> Salade verte  Fromage blanc sucré 	Potée de <b>lentilles vertes</b> , aux <b>navets frais</b>  et à la sauce tomate  <b>Coquillettes</b>  <b>Tome à la fleur de sureau</b> <b>à la coupe</b>  Gaufre	Rond de gîte à l'ancienne  <b>Semoule</b> <b>Haricots verts</b>  <b>Brie à la coupe</b>  <b>Orange</b> 	Salade de <b>chou rouge</b>   Poisson sauce au curry  Gnocchis  <b>Yaourt à l'abricot</b> à servir	Emincé de poulet sauce crème Purée de <b>patates douces</b>  (pommes de terre)  <b>St Morêt</b>  Compote <b>pomme</b> -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 <b>Semoule - Haricots verts</b>	Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce aux herbes Purée de <b>patates douces</b> (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.