


Les menus du 03 au 09 mars 2025


Menu
végétarien

Lundi	MARDI GRAS	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)   ⌘ ⌘ <u>Boeuf</u> sauce cocotte <u>Penne</u> ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ Petits-suisse fruités	 ⌘ ⌘ Escalope de dinde sauce chasseur <u>Petits pois</u> aux oignons ⌘ ⌘ Cantal AOP ⌘ ⌘ <u>Beignet chocolat-noisettes</u>	⌘ ⌘ <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Polenta Piperade maison ⌘ ⌘ <u>Camembert à la coupe</u> ⌘ ⌘ <u>Orange</u> 	⌘ ⌘ Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée <u>Bouloghous</u> ⌘ ⌘ Fromage frais au sel de Guérande ⌘ ⌘ <u>Banane</u>  (issue d'une région ultrapériphérique)	Salade de <u>céleri</u>  au paprika ⌘ ⌘  Colin sauce niçoise Gratin de <u>chou-fleur</u>  et <u>pommes de terre</u> ⌘ ⌘ ⌘ ⌘ <u>Crème dessert à la vanille</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
Galette espagnole sauce basilic <u>Penne</u>	<u>Omelette fraîche nature</u> <u>Petits pois</u> aux oignons	Flageolets à la crème de tomate Polenta Piperade maison	Idem menu standard	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


Je mange avec les mains


Les menus du 10 au 16 mars 2025

Lundi	Jeudi	Vendredi		
<p>☞ ☞</p> <p>Ceufs durs sauce béchamel</p> <p> Riz</p> <p>Epinards</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cake au chocolat </p>	<p> Radis roses et sauce au fromage blanc</p> <p>☞ ☞</p> <p>Nuggets de poulet (filet)</p> <p>Potatoes</p> <p>Ketchup</p> <div style="border: 2px solid purple; padding: 5px; text-align: center;">  </div> <p>Smoothie  (yaourt et pêche)</p>	<p>Velouté courgette, fromage et basilic</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fricassée de veau sauce lyonnaise</p> <p>Lentillons</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>☞ ☞</p> <p> Merlu sauce à l'oseille</p> <p>Pommes vapeur (cubes)</p> <p>Fondue de poireaux frais</p> <p>☞ ☞ </p> <p>Munster à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p> ☞ ☞ </p> <p>Bœuf à la vietnamienne (menthe-coriandre-champignons noirs-oignons-sauce soja)</p> <p>Nouilles parfumées</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt arôme myrtilles</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	<p>Bouchées de blé panées</p> <p>Potatoes</p> <p>Ketchup</p>	<p> Galette avoine-courgettes maison sauce tomate</p> <p>Lentillons</p>	Idem menu standard	<p>Légumes asiatiques (carottes- p.pois- champignons noirs-pousses h. mungo-poireaux)</p> <p>aux fèves sauce vietnamienne</p> <p>Nouilles parfumées</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 mars 2025


Animation Irlande

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule-poivron-courgette-tomate-carotte-céleri-navet-raisons-menthe)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poisson pané Citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt quetsches-cannelle à servir</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>☞ ☞</p> <p>Gnocchis sauce à la provençale</p> <p>Râpé italien</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poire 🍏</p>	<p>☞ ☞</p> <p>Emincé de poulet sauce forestière</p> <p>Blé</p> <p>🍷 Brocolis à l'ail</p> <p>☞ ☞</p> <p>Tome à l'ail des ours à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Compote  pomme-banane 🍌</p>	<p>Salade de chou blanc 🍷 crémeuse</p> <p>☞ ☞</p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux petits pois</p> <p>Potée de pommes de terre et carottes fraîches aux oignons</p> <p>🍷</p> <div data-bbox="1366 694 1624 933" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Danse</p>  </div> <p>☞ ☞</p> <p>Pain irlandais aux pommes </p>	<p>☞ ☞</p> <p> Kassler au jus S/porc : Rôti de dinde</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>☞ ☞</p> <p>St Morêt</p> <p>☞ ☞</p> <p>Kiwi 🍌</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	Omelette maison (œufs) sauce tomate - Blé Brocolis à l'ail	Bouchées aux haricots azukis sauce aux petits pois Potée de pommes de terre et carottes fraîches aux oignons	Sauce bolognaise aux lentilles vertes Spaetzles IGP


 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 24 au 30 mars 2025
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"





Fabuleuses
Légumineuses
C'est simplement **BON** !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Curry de lentilles (lentilles vertes) aux carottes fraîches et courgettes Riz pilaf Bûchette de chèvre à la coupe Pomme</p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Emincé de bœuf aux épices Flageolets à l'ail et à la crème</p> <p>Yaourt aux fruits du verger</p>	<p>Potage St Germain (pois cassés)</p> <p>Hoki sauce safranée Semoule Patate douce</p> <p>Fromage blanc stracciatella</p>	<p>Sauté de porc sauce romarin S/porc : Sauté de dinde Purée de céleri frais</p> <p>Pointe de brie à la coupe</p> <p>Gâteau aux pois chiches</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons et aux haricots rouges</p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de volaille Emmental râpé</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	<p>Œufs durs sauce aurore Flageolets à l'ail et à la crème</p>	Idem menu standard	<p>Quenelles nature sauce romarin Purée de céleri frais</p>	<p>Gratin de coquillettes au tofu 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.