


Menu
végétarien


Les menus du 31 mars au 6 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes cuites 🥕 Salade de betteraves 🥕 au cerfeuil 🌿 🌿  Knacks <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Gratin de pommes de terre et poireaux frais 🥕 🌿 🌿 🌿 🌿 Petits-suisse fruités Fromage blanc sucré 🍌	🌿 🌿 Tajine de légumes aux figues (navet- courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) 🥕 Boulghour 🌿 🌿 Camembert à la coupe Munster à la coupe 🌿 🌿 Kiwi 🥝 Pomme 🍏	<u>Salade verte Batavia</u> 🌿 🌿 Bœuf Stroganoff Purée d'artichaut 🌿 🌿 🌿 🌿 Riz au lait 🏠	🌿 🌿 Blanquette de dinde Petits pois et carottes fraîches 🥕 🌿 🌿 Vache qui rit St Morêt 🌿 🌿 Orange Banane (issue d'une région ultrapériphérique)	🥕 Salade de céleri rémoulade Salade de chou blanc 🥕 🌿 🌿  Colin sauce tomate Penne 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 Flan au chocolat Flan nappé caramel


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
Croq'veggie à la tomate Gratin de pommes de terre et poireaux frais	Idem menu standard	Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate Purée d'artichaut	Salade de blé Bouchées au pistou sauce au romarin Petits pois et carottes fraîches	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.

C'est les vacances !!!

Menu espagnol

Les menus du 7 au 13 avril 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>carottes râpées</u> au citron 🍊</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Escalope de poulet</u> à la crème</p> <p>Pommes dauphines</p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt à l'abricot</u> à servir</p>	<p>Gaspacho à la tomate (froid)</p> <p>🍴 🍴</p> <p> <u>Paëlla (riz) au poisson</u> (sans fruits de mer)</p> <p></p> <p><u>Crème catalane</u> 🏠 (œufs-lait-sucre-vanille-citron)</p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Rôti de veau à l'ancienne</p> <p>Polenta</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Orange</u></p>	<p>🍴 🍴</p> <p>Omelette maison (œufs)</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Crumble <u>pomme</u>-rhubarbe maison</p>	<p>Salade de <u>chou rouge</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🍴 🍴</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</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</p> <p>sauce tomate</p> <p>Pommes dauphines</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons)</p> <p>aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Polenta</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise</p> <p>de <u>lentilles vertes</u></p> <p><u>Emmental râpé</u></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.

Journée Pizza


Les menus du 14 au 20 avril 2025


Menu
végétarien


C'est les vacances !!!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>~ ~</p> <p>Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i></p> <p>Salade verte</p> <p>~ ~</p>  <p>Fromage blanc aux framboises </p>	<p>Velouté courgettes, fromage et basilic </p> <p>~ ~</p> <p><u>Pilons de poulet</u> au thym</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>~ ~</p> <p>~ ~</p> <p>Banane </p>	<p>~ ~</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>~ ~</p> <p>Carré au lait à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Moelleux à la vanille </p>	<p>~ ~</p> <p>Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)</p> <p>Semoule</p> <p>~ ~</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Compote pomme-verveine </p>	<p>FERIE</p> <p>VENDREDI SAINT</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>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>Curry de pois chiches et carottes fraîches</p> <p>Spaetzles IGP</p>	<p></p> <p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</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 21 au 27 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p> Radis-beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Chili aux légumes (<u>haricots rouges</u>-<u>maïs</u>-<u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)</p> <p> Riz</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Crème dessert à la vanille</u> <u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>☞ ☞</p> <p>Poisson meunière Citron Tombée de <u>lentilles corail</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Pointe de brie à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Salami <i>S/porc : Roulade de volaille</i></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt arôme passion</u> <u>Yaourt nature</u> à servir et sucre</p>	<p>Salade verte Salade de concombre à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : <u>Penne</u> à la volaille</i></p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Pomme</u> <u>Banane</u></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	Salade de haricots verts mimosa Quenelles nature sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u>	<u>Penne</u> sauce à la provençale <u>Emmental râpé</u>


 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.