




Les menus du 28 avril au 04 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de bœuf</u> sauce bourgeoise</p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fraises</u> à servir</p>	<p> <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille au jus</i></p> <p>Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emmental à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Poire</u></p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> à la ciboulette</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u></p> <p>Quinoa blond d'Anjou</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Fromage blanc</u> stracciatella </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>FERIE</p> <p>1er MAI</p> <p>FETE DU TRAVAIL</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Colin sauce à l'oseille Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><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
<p>Galette italienne sauce tomate</p> <p><u>Coquillettes</u></p>	<p> Omelette maison (<u>œufs</u>) nature</p> <p>Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</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 05 au 11 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p></p> <p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u> <u>fraîs</u>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p></p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u></p> <p></p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p></p> <p>Quiche à la volaille</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p></p> <p>Compote  <u>pomme-rhubarbe</u></p>	<p>Tomates cerises</p> <p></p> <p> Hoki sauce niçoise</p> <p> Riz</p> <p>Aubergines façon moussaka</p> <p></p> <p></p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>FERIE</p> <p>08-mai</p> <p>VICTOIRE 1945</p>	<p><u>Salade verte</u></p> <p></p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p>Emmental râpé</p> <p></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	Quiche au fromage Salade verte	Idem menu standard		<u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (protéines de soja) Emmental râpé


 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 12 au 18 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
     Poisson pané Citron <u>Carottes fraîches</u> Vichy   <u>Munster à la coupe</u>   <u>Poire</u>	<u>Radis roses</u> 🍓   Cappelletis au fromage sauce tomate <u>Emmental râpé</u>   <u>Purée pomme-fraise-cassis</u> (coupelle)	Salade de <u>céleri</u> rémoulade   <u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise <u>Blé</u> aux petits légumes   <u>Yaourt arôme passion</u>	 <u>Kassler</u> sauce moutarde <i>S/porc : Rôti de dinde</i> Purée de <u>courgettes fraîches</u>   <u>St Morêt</u>   Clafoutis cerise-chocolat 🍓🏠	Salade de <u>concombres</u> à la ciboulette   Fricassée de <u>bœuf</u> sauce chasseur Gnocchis   <u>Flan vanille nappé caramel</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
Idem menu standard	Idem menu standard	Duo de <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u> <u>Blé</u> aux petits légumes	Quenelles nature sauce paprika Purée de <u>courgettes fraîches</u>	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate Gnocchis


 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 19 au 25 mai 2025


Menu
végétarien

Etats-Unis et cinéma

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de courgettes aux olives et aux poivrons</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Emincé de porc au jus <i>S/porc : Emincé de dinde</i></p> <p>Penne</p> <p>🌿 🍴</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p>	<p>🐟 Merlu sauce aigre-douce</p> <p>Pommes vapeur (cubes)</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pointe de brie à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Banane (issue d'une région ultrapériphérique)</p>	<p>🌿 🍴</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Polenta</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Compote pomme-griottes 🏠</p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges</p> <p>🌿 🍴</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pilons de poulet sauce américaine</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Milk shake vanille-fraise 🏠</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>Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Penne</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées pistou sauce aux herbes</p> <p>Polenta</p> <p>Chou-fleur persillé</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette tex-mex sauce américaine</p> <p>Potatoes</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.