

Menu
végétarien

Les menus du 26 mai au 01 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Carottes râpées</u> vinaigrette à l'ananas  Bolognaise de <u>lentilles vertes</u> <u>Spaghettis</u> <u>Emmental râpé</u>   Flan à la vanille	Salade de <u>concombres</u> aux dés de brebis  Knacks S/porc : Knacks de volaille Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre   Tarte aux abricots	 Sauté de veau à l'estragon Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four  <u>Camembert à la coupe</u>  <u>Kiwi</u>	FERIE JEUDI DE L'ASCENSION	FERME PONT

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	Pané fromage-épinards Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre	Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade Purée de <u>pommes de terre</u> <u>Tomates</u> au four		



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 02 au 08 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage 🍷 🍷 🐟 Colin sauce provençale Petits pois et <u>carottes fraîches</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 Melon 🍉	🍷 🍷 <u>Emincé de poulet</u> aux champignons <u>Spaetzles IGP</u> 🍷 🍷 <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> 🍷 🍷 Fruit de saison (Nectarine) 🍑	🍅 Tomates au cerfeuil 🍷 🍷 Rôti de porc au romarin <i>S/porc : Rôti de dinde au romarin</i> Pommes sautées <u>Brocolis</u> à l'ail 🍷 🍷 🍷 🍷 Brownie et crème anglaise	🍷 🍷 🍅 Ratatouille maison (aubergine-courgette-poivron-tomate) aux haricots blancs 🍲 Riz pilaf 🍷 🍷 <u>Munster à la coupe</u> 🍷 🍷 Fruit de saison : <u>Fraises</u> 🍓 (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)	Salade coleslaw (<u>carottes-chou blanc</u>) 🍷 🍷 <u>Bœuf</u> mode <u>Semoule</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Yaourt nature</u> à servir et sucre

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 🍷	Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre <u>Spaetzles IGP</u>	Croq'veggie au fromage Pommes sautées <u>Brocolis</u> à l'ail	Idem menu standard	🏠 Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate <u>Semoule</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.

Les menus du 09 au 15 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE PENTECOTE	Melon 🍈 🍷 🍷 Escalope de dinde sauce à la crème <u>Penne</u> 🍷 🍷 🍷 🍷 <u>Crème dessert au chocolat</u>	🍷 🍷 PLAT FROID Tranche de bœuf <u>Moutarde douce alsacienne</u> Taboulé (<u>semoule</u>-conc.-poivron-légumes-raisin) 🍷 🍷 Gouda 🍷 🍷 Fruit de saison (<u>Pastèque</u>) 🍷	🍷 🍷  Nuggets de poisson Citron Purée d'<u>épinards</u> 🍷 🍷 Cantal jeune AOP à la coupe 🍷 🍷 Fruit de saison (Abricots) 🍷	REPAS ITALIEN <u>Tomates</u> 🍷 à l'huile d'olive 🍷 🍷 Gnocchis sauce tomate et basilic Râpé italien 🍷 🍷  Compote <u>pomme</u>-fraise 🏠

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
	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Penne</u>	Salade de pois chiches Taboulé (<u>semoule</u>-conc.-poivron-légume-raisin)	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

Les menus du 16 au 22 juin 2025

Espagne et peinture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
🍷 🍷 <u>Sauté de bœuf</u> aux oignons Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u> 🍷 🍷 <u>St Morêt</u> 🍷 🍷 Nectarine 🍷	Salade de <u>concombres</u> 🍷 à la ciboulette 🍷 🍷 <u>Lentilles vertes</u> aux légumes d'été 🍷 (<u>courgettes</u>-poivrons-<u>aubergines</u>) <u>Boulghour</u> 🍷 🍷 <u>Yaourt à la mirabelle</u> à servir	🍷 🍷 <u>Cuisse de poulet</u> au jus Polenta <u>Haricots verts</u> 🍷 🍷 <u>Tomme nature à la coupe</u> 🍷 🍷 <u>Fraises</u> 🍷	PLAT FROID <u>Jambon</u> S/porc : <u>Jambon de volaille</u> Salade de <u>coquillettes</u> 🍷 (concombre-tomate-mâis-poivrons) 🍷 🍷 <u>Bûchette de chèvre</u> à la coupe 🍷 🍷 Pêche 🍷	<u>Pastèque</u> 🍷 🍷 🍷 Paëlla au poisson 🍷 (<u>riz-petits pois</u>-poivrons- oignons)  Moelleux à la fleur d'oranger 🍷

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
Quenelles nature sauce aurore Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u>	Idem menu standard	Flageolets à la crème de curry Polenta <u>Haricots verts</u>	<u>Œufs durs</u> vinaigrette Salade de <u>coquillettes</u> (concombre-tomate-mâis-poivrons)	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.