



Menu  
végétarien

Les menus du 16 au 22 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tajine de légumes aux figues 🍌 (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Camembert à la coupe</u> <u>Brie à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍏 <u>Poire</u> 🍐</p>	<p><u>Pain</u>/Salade de <u>carottes</u> râpées Salade de <u>tomates</u> 🍅 🍅 à l'huile d'olive</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p><u>Petits pois</u> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage blanc aux fruits Petits-suisses sucrés</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p> Merlu sauce à l'aneth Purée de <u>courge butternut</u> 🍲</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>Emmental à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pêche 🍏 Raisin 🍇</p>	<p><u>Pain</u> 🍌</p> <p>Salade de <u>betteraves rouges</u> Salade de <u>concombres</u> 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Blanquette de volaille <u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fraises</u> à servir <u>Yaourt nature sucré</u></p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Pané de blé <u>Petits pois</u> à la crème		Galette tex-mex sauce tomate Purée de <u>courge butternut</u>	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Spaetzles IGP</u>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Saucisse blanche de volaille au jus <u>Petits pois</u> à la crème		Idem menu standard	<u>Sauté de poulet</u> façon blanquette <u>Spaetzles IGP</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 Équitable 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 23 au 29 septembre 2024


Menu  
végétarien

La Grèce

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pain</u> 🍞</p> <p>Salade de <u>céleri</u> vinaigrette</p> <p>Salade <u>coleslaw</u> 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fricassée de <u>bœuf</u></p> <p>sauce chasseur</p> <p><u>Farfalles</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p> <p><u>Crème dessert au caramel</u></p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p><u>Carré frais</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Raisin blanc italien 🍇</p> <p>Banane</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>BIBELESKAES</b></p> <p><u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Brie à la coupe</u></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Prunes 🍑</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>concombres</u> 🥒</p> <p>aux dés de brebis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Boulettes d'agneau aux olives</p> <p> <u>Riz</u> et <u>aubergines</u> 🍆</p> <p>façon <b>Moussaka</b></p> <p> Sculpture</p> <p><b>Moelleux citron à l'huile</b> 🏠</p> <p>d'olive</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraiches</u> sauce tomate</p> <p><u>Farfalles</u></p>	<p>Duo de <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u></p> <p><u>P. vapeur- Epinards</u> à la crème</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées pistou sauce aux olives</p> <p><u>Riz</u> et <u>aubergines</u></p> <p>façon <b>Moussaka</b></p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Sauté de bœuf sauce chasseur</p> <p><u>Farfalles</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées pistou sauce aux olives</p> <p><u>Riz</u> et <u>aubergines</u></p> <p>façon <b>Moussaka</b></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 30 septembre au 06 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pain</u></p> <p>🐟 🍷 Nuggets de poisson Citron</p> <p><u>Blé</u> Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍷</p> <p>🐟 🍷 Cantal AOP St Nectaire AOP</p> <p>🐟 🍷 <u>Pomme</u> 🍷 <u>Poire</u> 🍷</p>	<p><u>Pain</u>/Salade de <u>céleri</u> 🍷 Duo de <u>chou blanc</u> et 🍷 <u>chou rouge</u> 🍷</p> <p>🐟 🍷 Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (potiron-carottes-champignons-marrons)</p> <p>🍷 🍷 <u>Penne</u> 🐟 🍷</p> <p>🐟 🍷 Flan au chocolat Flan vanille nappé <u>caramel alsacien</u></p>		<p><u>Pain</u></p> <p>🐟 🍷 Emincé de bœuf stroganoff Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>🐟 🍷 Coulommiers à la coupe Carré de l'est à la coupe</p> <p>🐟 🍷 Tarte aux poires</p>	<p><u>Pain</u> 🍷 Tomates cerises</p> <p>🐟 🍷 Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde S/porc : Idem menu végétarien</p> <p><u>Emmental râpé</u> 🐟 🍷</p> <p>🐟 🍷 Raisin rosé (<u>Katinka</u>) 🍷</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées panées - citron <u>Blé</u> Fondue de <u>poireaux frais</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>🏠 Galette de <u>lentillons</u> aux légumes sauce tomate Duo <u>haricots verts</u> et beurre</p>	<p>Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème) <u>Emmental râpé</u></p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Emincé de bœuf stroganoff Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Croziflette aux dés de volaille <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.


Les menus du 07 au 13 octobre 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> 🍷</p> <p>Salade de <u>betteraves rouges</u> 🍷</p> <p>🌀 🌀 🍷</p> <p> <b>Emincé de poulet</b> sauce à la coriandre Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u> <u>Yaourt arôme vanille</u></p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p> Hoki sauce citron Purée de <u>panais frais</u> 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Pont l'Evêque AOP à la coupe</b> Saint Paulin</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Poire de saison</u> 🍷 <u>Banane</u></p>		<p><u>Pain/ Salade verte</u></p> <p>Salade de <u>concombres</u> sauce fromage blanc 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Raisin blanc italien</u> 🍷 <u>Pomme</u> 🍷</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges</p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Bûchette de chèvre à la coupe</b> <b>Camembert à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cake au <u>chocolat</u> 🍷 maison 🏠</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis	Pané fromage-épinards aux graines de courge Purée de <u>panais frais</u>		<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>protéines de soja</u> <u>Emmental râpé</u>	Idem menu standard
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre Gnocchis	Idem menu standard		<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise <u>Emmental râpé</u>	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.



Les menus du 14 au 20 octobre 2024  
Semaine du Goût : Les épices




Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Pain</b> 🍌</p> <p>Salade de <b>betteraves rouges</b> au <b>cumin</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fricassée de <b>bœuf</b> aux oignons et au <b>gingembre</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>🌀 🌀</p>  <p><b>Crème dessert vanille</b></p>	<p><b>Pain</b></p> <p>🍷 🌀 🌀</p> <p><b>Saucisse paysanne</b> sauce aux <b>4 épices</b></p> <p>S/porc : Idem menu végétarien</p> <p>Potatoes - <b>Petits pois</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Carré frais</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Raisin</b> 🍇</p>		<p><b>Pain</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Cuisse de poulet</b> sauce au <b>paprika</b></p> <p>Purée de <b>courgettes fraîches</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Banane</b> 🍌</p>	<p><b>Pain</b></p>  <p>🌀 🌀</p> <p><b>Curry</b> de pois chiches et <b>carottes fraîches</b> sauce tomate</p> <p><b>Boulghour</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote de <b>pomme</b> et pain d'<b>épices</b> 🍏 🏠</p>


Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p><b>Lentilles vertes</b> au maïs sauce oignons <b>gingembre</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p>	<p>Bouchée aux haricots azukis sauce aux <b>4 épices</b></p> <p>Potatoes - <b>Petits pois</b></p>		<p><b>Omelette fraîche nature</b></p> <p>Purée de <b>courgettes fraîches</b></p>	<p>Idem menu standard</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Sauté de bœuf aux oignons et <b>gingembre</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p>	<p>Saucisse blanche de volaille sauce aux <b>4 épices</b></p> <p>Potatoes - <b>Petits pois</b></p>		<p><b>Cuisse de poulet</b> au <b>paprika</b></p> <p>Purée de <b>courgettes fraîches</b></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 04 au 10 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pain</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de bœuf sauce bourgeoise</p> <p><b>Bouloghour</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Vache qui rit St Morêt</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Orange</b> 🍊 <b>Poire</b> 🍐</p>	<p><u>Pain</u> 🍞</p> <p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>☞ ☞ 🍊</p> <p>Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> et à la sauce tomate</p> <p>🍊 🍷 <b>Riz pilaf</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt arôme passion</u></p> <p><u>Yaourt nature sucré</u></p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade verte Batavia</p> <p>Salade d'endives</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : Idem menu végétarien</i></p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Pomme</b> 🍏 <b>Raisin</b> 🍇</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>🐟 Colin sauce niçoise</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p>🍊 <u>Chou vert</u> braisé</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p><b>Bûchette de chèvre à la coupe</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Moelleux au citron 🏠 maison</p>

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens et halal

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Chili de légumes (légumes-haricots rouges-maïs)</p> <p><b>Bouloghour</b></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p><u>Penne</u> à la napolitaine</p> <p><b>Emmental râpé</b></p>	<p><b>Œufs durs</b> sauce niçoise</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou vert</u> braisé</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Sauté de bœuf sauce bourgeoise</p> <p><b>Bouloghour</b></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p><u>Penne</u> à la volaille</p> <p><b>Emmental râpé</b></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.