

MARDI GRAS

Les menus du 12 au 18 février 2024

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Potage de légumes maison (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Poisson pané Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés alsacien</u> Fromage blanc aux fruits</p>	<p><u>Pain</u></p>  <p>Emincé de dinde sauce catalane  Potiron braisé</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Vache qui rit Carré frais</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Beignet chocolat-noisettes</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Bouchées au pistou sauce aux herbes Purée de poireaux </p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Poire  Kiwi </p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Salade de carottes râpées  au citron</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate Coquillettes Emmental râpé</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Banane   Orange  </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>Pavé fromager Gratin de brocolis et pommes de terre</p>	<p>Flageolets à la crème de curry Riz - Potiron braisé</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Omelette maison (œufs) sauce tomate - Coquillettes Emmental râpé</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Idem menu standard</p>	<p><u>Emincé de poulet</u> sauce catalane Potiron braisé</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Emincé de bœuf sauce tomate Coquillettes Emmental râpé</p>



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française

Menu
végétarien

Les menus du 19 au 25 février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la carotte (brique)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-carotte 🍌)</p> <p>courgette-tomate)</p> <p> Riz pilaf</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u> <u>Crème dessert à la vanille</u></p>	<p><u>Pain</u>/Salade verte au fromage</p> <p>Salade d'endives aux dés 🍌</p> <p>de fromage</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> sauce chasseur</p> <p>Gnocchis</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Orange</u> 🍌 <u>Pomme</u> 🍏</p>		<p><u>Pain</u> 🍌</p> <p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>Salade <u>coleslaw</u> 🍌</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Bœuf</u> strogonoff</p> <p><u>Macaronis</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage blanc sucré Yaourt arôme</p>	 <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u></p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Munster AOP à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Compote de pomme à la cannelle à servir</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	Bouchées au soja sauce antiboise Gnocchis		Raviolis sauce aux légumes Emmental râpé	Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <u>Chou</u> à choucroute
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	<u>Cuisse de poulet</u> sauce chasseur Gnocchis		Bœuf strogonoff <u>Macaronis</u>	Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux knacks de volaille



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine français

Menu
végétarien

Les menus du 11 au 17 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>🌀 🌀</p> <p>Méli-mélo de flageolets, courgettes et tomates</p> <p>Penne</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré frais</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Orange 🍊</p> <p>Poire 🍐</p>	<p>Pain</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Emincé de poulet alsacien sauce milanaise</p> <p>Chou rouge aux marrons</p> <p>🍊 🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Banane 🍌 🍌 🍌</p> <p>Kiwi 🍌 🍌</p>		<p>Pain</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Filet de poisson pané Ketchup</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe Pointe de brie à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pomme 🍏</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>Duo de carottes et céleri</p> <p>Salade de chou rouge 🍌</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carbonade de bœuf flamande</p> <p>Semoule</p> <p>🌀 🌀</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme vanille</p> <p>Yaourt arôme passion</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	<p>Omelette fraîche aux herbes</p> <p>Chou rouge aux marrons</p>		<p>Pavé fromager Ketchup</p> <p>Purée de haricots verts</p>	<p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>Semoule</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	<p><u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise</p> <p>Chou rouge aux marrons</p>		Idem menu standard	<p>Sauté de bœuf au thym</p> <p>Semoule</p>



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine, ainsi que le steak haché, sont d'origine française



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Fruits et légumes de saison

Menu
végétarien

Les menus du 18 au 24 mars 2024

Animation Canada

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes râpées Salade de céleri   Colin sauce à l'oseille Spaetzles IGP   Flan au chocolat Flan à la vanille	On aime les produits bio !   Byriani aux légumes s/amandes (courgette-carotte  petits pois-fèves-raisins-curry)  Riz  Brie à la coupe Camembert à la coupe  Orange  Pomme  / Pain		Pain Salade de chou blanc  crémeuse  Bœuf haché au maïs et aux oignons sauce tomate Purée de pommes de terre (<i>Pâté québécois revisité</i>)  Pancake à la pomme	 <u>Cuisse de poulet</u> au paprika Blé à la julienne de légumes  St Morêt Gouda  Kiwi  Banane issue d'une région ultrapériphérique

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Œufs durs sauce aurore Spaetzles IGP	Idem menu standard		Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate Purée de pommes de terre	Quenelles nature au paprika Blé à la julienne de légumes
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Idem menu standard		Bœuf haché au maïs et aux oignons sauce tomate Purée de pommes de terre	<u>Cuisse de poulet</u> au paprika Blé à la julienne de légumes



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits **soulignés** sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française

Les menus du 25 au 31 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis roses 🥕 Salade coleslaw (carottes-chou blanc) 🥕 🌿 🥬 🥕 Boulettes d'agneau sauce aux herbes Pommes sautées 🌿 🌿 🌿 🌿 🍷 Fromage blanc sucré Yaourt arôme	<u>Pain</u> 🌿 🌿 🐟 Hoki sauce niçoise Semoule Fondue de <u>poireaux frais</u> 🥕 🌿 🌿 Cantal AOP Coulommiers à la coupe 🌿 🌿 🍌 Banane (issue d'une région ultrapériphérique) Kiwi 🍌	Menu végétarien	<u>Pain</u> Salade verte Batavia Salade de betteraves rouges 🌿 🌿 Gratin de coquillettes aux dés de volaille Emmental râpé 🌿 🌿 🌿 🌿 Pomme 🍏 Orange 🍊	FERIE VENDREDI SAINT 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées aux haricots azukis sauce aux herbes Pommes sautées	Galette basquaise et sauce Semoule Fondue de <u>poireaux frais</u>		Gratin de coquillettes au tofu Emmental râpé	
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Bouchées aux haricots azukis sauce aux herbes Pommes sautées	Idem menu standard		Gratin de coquillettes aux dés de volaille Emmental râpé	



Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Produits labellisés Haute Valeur Environnementale



Recette Maison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



Fruits et légumes de saison

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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française