


Les menus du 25 au 31 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis roses 🥕 Salade coleslaw <b>(carottes-chou blanc)</b> 🥕 🌿 🥬  Boulettes d'agneau sauce aux herbes Pommes sautées 🌿 🥔  🍷 Fromage blanc sucré Yaourt arôme	<u>Pain</u>  🌿 🥬  🐟 Hoki sauce niçoise <b>Semoule</b> Fondue de <u>poireaux frais</u> 🥕 🌿 🥔  <b>Cantal AOP</b> Coulommiers à la coupe 🌿 🥔  🍌 <b>Banane</b> (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 <b>Emmental râpé</b> 🌿 🥔  🌿 🥔  <b>Pomme</b> 🍏 <b>Orange</b> 🍊	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 <b>Semoule</b> Fondue de <u>poireaux frais</u>		Gratin de coquillettes au tofu <b>Emmental râpé</b>	
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 <b>Emmental râpé</b>	



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





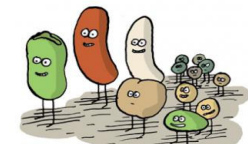
Fruits et légumes de saison

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 01 au 07 avril 2024  
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p><b>Pain</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Cari de <b>lentilles vertes</b> aux <b>carottes fraîches</b>, curcuma et lait de coco</p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p><b>Emmental</b> <b>Gouda</b></p> <p><b>Orange</b> <b>Pomme</b></p> 		<p><b>Pain</b></p> <p>Taboulé aux <b>pois chiches</b> (semoule-poivrons-tomate-raisins-menthe-courgettes-céleri-oignons-navets-carottes)</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat</p>	 <p><b>Knacks</b> S/porc : Knacks de volaille Purée de <b>céleri frais</b></p> <p><b>Vache qui rit</b> <b>St Morêt</b></p> <p>Gâteau à la compote de pomme et aux <b>haricots rouges</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
	Idem menu standard		<p><b>Œufs durs</b> sauce mornay <b>Haricots verts</b></p>	<p>Galette tex-mex sauce basilic Purée de <b>céleri frais</b></p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
	Idem menu standard		<p><u>Sauté de poulet</u> façon blanquette <b>Haricots verts</b></p>	<p>Knacks de volaille Purée de <b>céleri frais</b></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.

Les menus du 08 au 14 avril 2024

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>céleri</b> rémoulade 🍌 Salade de <b>carottes râpées</b> au citron 🍌 🌿 🌿  <u>Escalope de poulet</u> à la crème  <b>Riz safrané</b> 🌿 🌿  🌿 🌿  Flan nappé caramel Flan au chocolat	<u>Pain</u>  🌿 🌿  Nuggets de poisson Ketchup Gratin de <b>chou-fleur</b> et <u>pommes de terre</u> 🌿 🌿  <u>Tome d'Alsace à la coupe</u> <u>Camembert à la coupe</u>  🌿 🌿  <u>Pomme rouge</u> 🍌 <u>Kiwi</u>		<u>Pain</u>  🌿 🌿 Tajine de légumes aux figues (navet-courgette-carotte fraîche) 🍌 tomate-olives-coriandre-pois chiches) <u>Semoule</u> 🌿 🌿  <b>Pont l'Evêque AOP à la coupe</b> Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿  Compote <u>pomme</u> -rhubarbe maison 🏠	Radis roses 🍌 Salade verte 🌿 🌿  Spaghettis à la bolognaise maison Emmental râpé 🌿 🌿  🌿 🌿  <u>Yaourt fruits des bois</u> à servir <u>Yaourt arôme mangue</u>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Riz safrané</u>	Bouchées de blé panées - ketchup Gratin de <b>chou-fleur</b> et <u>pommes de terre</u>		Idem menu standard	Spaghettis à la bolognaise de lentilles Emmental râpé
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<u>Escalope de poulet</u> à la crème <u>Riz safrané</u>	Idem menu standard		Idem menu standard	Spaghettis à la bolognaise 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

Journée Pizza

Les menus du 15 au 21 avril 2024

REPAS BON POUR  
TA PLANETE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles Salade de blé (blé-maïs-tomate-petits pois)   Colin sauce Dugléré Haricots beurre à la tomate   Tarte aux pommes normande	<u>Pain</u> Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u>  Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i> Salade verte   Fromage blanc aux fruits		<u>Pain</u>  Pilons de poulet au thym <u>Spaetzles IGP</u>  Cantal AOP St Nectaire AOP  Orange Banane	Menu végétarien Salade de <u>céleri</u> rémoulade  Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Boulghour   <u>Crème dessert au chocolat</u>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Œufs durs</u> sauce béchamel Haricots beurre à la tomate	Pizza au fromage Salade verte		Curry de pois chiches et <u>carottes fraîches</u> <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Pizza au fromage Salade verte		Pilons de poulet au thym <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard



Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

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

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.



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

Les menus du 06 au 12 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs aux poivrons Salade de betteraves rouges ☞ ☞ Quiche à la volaille Salade verte ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ <u>Yaourt arôme passion</u> <u>Yaourt nature sucré</u>	<u>Pain</u> ☞ ☞ Boulettes d'agneau au curry <u>Boulghour</u> aux <u>courgettes</u> et tomates ☞ ☞ <u>Tome bio à la coupe</u> <u>Edam</u> ☞ ☞ <u>Pomme</u> <u>Banane</u>	FERIE 08-mai	FERIE JEUDI DE L'ASCENSION	FERME PONT

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quiche au fromage Salade verte	Bouchées azukis au curry <u>Boulghour</u> aux <u>courgettes</u> et tomates			

Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Quiche au fromage Salade verte	Sauté de bœuf au curry <u>Boulghour</u> aux courgettes et tomates			



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 13 au 19 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Batavia Salade de radis roses 🌿 🍴 Cappelletis au fromage Sauce tomate <b>Emmental râpé</b> 🌿 🍴 🌿 🍴 <b>Pomme</b> <b>Kiwi</b>	<b>Pain</b> 🌿 🍴  <b>Kassler</b> sauce moutarde <i>S/porc : Rôti de dinde</i> Gratin de <b>brocolis</b> et <b>pommes de terre</b> 🌿 🍴 Rondelé nature Fromage frais ail et fines herbes 🌿 🍴 Poire <b>Banane</b> (issue d'une région ultrapériphérique)		<b>Pain</b> 🌿 🍴 Merlu sauce aigre-douce <b>Semoule</b> <b>Carottes fraîches</b> 🌿 🍴 <b>Munster AOP à la coupe</b> Coulommiers à la coupe 🌿 🍴 Tarte aux abricots	Salade de concombres Salade de courgettes aux olives et poivrons 🌿 🍴 Fricassée de <b>bœuf</b> sauce chasseur Gnocchis 🌿 🍴 🌿 🍴 Fromage blanc sucré  Petits-suisses fruités

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 pistou sauce aux herbes Gratin de <b>brocolis</b> et <b>pommes de terre</b>		Flageolets à la crème de curry <b>Semoule</b> <b>Carottes fraîches</b>	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate Gnocchis
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Escalope de volaille à la moutarde Gratin de <b>brocolis</b> et <b>pommes de terre</b>		Idem menu standard	Sauté de bœuf sauce chasseur Gnocchis

Les menus du 20 au 26 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p> Riz aux petits légumes</p> <p>☞ ☞</p> <p>St Morêt</p> <p>Fromage fondu</p> <p>☞ ☞</p> <p>Compote pomme-cassis (coupelle)</p> <p>Compote de pomme (coupelle)</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u></p> <p>Salade de <u>betteraves rouges</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Spaghettis à la bolognaise maison</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Kiwi</u></p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>Salade de <u>concombres</u> à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poisson pané</p> <p><u>Blé</u></p> <p>Piperade</p> <p>☞ ☞</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt aux fraises</u> à servir</p> <p><u>Yaourt arôme mangue</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>Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco</p> <p><u>Riz</u> aux petits légumes</p>		<p>Spaghettis à la bolognaise végétale (<u>protéines de soja</u>)</p> <p><u>Emmental râpé</u></p>	<p>Pavé fromager</p> <p><u>Blé</u></p> <p>Piperade</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
	<p><u>Sauté de poulet</u> au romarin</p> <p><u>Riz</u> aux petits légumes</p>		<p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p><u>Emmental râpé</u></p>	<p>Idem menu standard</p>