

Les menus du 25 au 31 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (carottes-chou blanc)    	<u>Pain</u>  	Menu végétarien <u>Pain</u> Salade de riz (riz-maïs-tomates-courgettes)  	<u>Pain</u> Salade verte Batavia  	FERIE VENDREDI SAINT
Boulettes d'agneau sauce aux herbes Pommes sautées  	 Hoki sauce niçoise Semoule Fondue de <u>poireaux frais</u> 	Omelette fraiche au fromage Epinards à la crème  	Gratin de coquillettes aux dés de volaille Emmental râpé  	
 	Cantal AOP  	 	 	
 Fromage blanc sucré	Banane  (issue d'une région ultrapériphérique)	Cake au yaourt et pépites  de chocolat	Pomme 	

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>	Idem menu standard	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	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



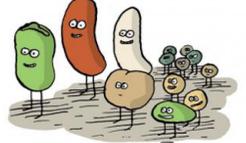
Fruits et légumes de saison

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

Les menus du 01 au 07 avril 2024
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE Pâques 	Pain Menu végétarien Cari de lentilles vertes aux carottes fraîches , curcuma et lait de coco Riz pilaf Emmental Orange	Pain Potage de pois cassés Poisson sauce citron Macaronis Julienne de légumes Petits-suisseS fruités	Pain Taboulé aux pois chiches (semoule-poivrons-tomate-raisins-menthe-courgettes-céleri-oignons-navets-carottes) Blanquette de dinde Haricots verts Crème dessert à la vanille	 Knacks S/porc : Knacks de volaille Purée de céleri frais Vache qui rit Gâteau à la compote de pomme et aux haricots rouges

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	Croq'veggie à la tomate Macaronis Julienne de légumes	Œufs durs sauce mornay Haricots verts	Galette tex-mex sauce basilic Purée de céleri frais
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
	Idem menu standard	Idem menu standard	<u>Sauté de poulet</u> façon blanquette Haricots verts	Knacks de volaille Purée de céleri frais



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 <u>carottes râpées</u> au citron 🍊 🍴 🍴 <u>Escalope de poulet</u> à la crème 🍴 🍴 Riz safrané 🍴 🍴 🍴 🍴 Flan nappé caramel	<u>Pain</u> 🍴 🍴  Nuggets de poisson Ketchup Gratin de chou-fleur et <u>pommes de terre</u> 🍴 🍴 <u>Tome d'Alsace à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Pomme rouge</u> 🍏	<u>Pain</u> 🍴 🍴 Rôti de veau à l'ancienne Polenta Poêlée méridionale 🍴 🍴 Munster AOP à la coupe 🍴 🍴 Banane	<u>Pain</u> 🍴 🍴 Tajine de légumes aux figues (navet- courgette-carotte fraîche 🍏 tomate-olives-coriandre-pois chiches) Semoule 🍴 🍴 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🍴 🍴 🍴 🍴 Compote pomme -rhubarbe maison 🏠	Radis roses 🍷 🍴 🍴 Spaghettis à la bolognaise maison Emmental râpé 🍴 🍴 🍴 🍴 <u>Yaourt aux fruits des bois</u> à servir

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 Riz safrané	Bouchées de blé panées - ketchup Gratin de chou-fleur et <u>pommes de terre</u>	 Omelette nature maison (œufs) Polenta Poêlée méridionale	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 Riz safrané	Idem menu standard	Bœuf à l'ancienne Polenta Poêlée méridionale	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 français

Journée Pizza

Les menus du 15 au 21 avril 2024

REPAS BON POUR
TA PLANETE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de blé (blé-maïs-tomate-petits pois)</p> <p>Colin sauce Dugléré Haricots beurre à la tomate</p> <p>Tarte aux pommes normande</p>	<p><u>Pain</u> Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u></p> <p>Pizza reine S/porc : Pizza au fromage Salade verte</p>  <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p><u>Pain</u></p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons Purée de <u>patate douce fraiche</u> <u>(pommes de terre)</u></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote pomme-cassis à servir</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Pilons de poulet au thym <u>Spaetzles IGP</u></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Orange</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de <u>céleri</u> rémoulade</p> <p>Ratatouille maison aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate)</p> <p>Boulghour</p>  <p><u>Crème dessert au chocolat</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><u>Œufs durs</u> sauce béchamel Haricots beurre à la tomate</p>	<p>Pizza au fromage Salade verte</p>	<p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Purée de <u>patate douce fraiche (pommes de terre)</u></p>	<p>Curry de pois chiches et <u>carottes fraîches</u> <u>Spaetzles IGP</u></p>	<p>Idem menu standard</p>
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
<p>Idem menu standard</p>	<p>Pizza au fromage Salade verte</p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons Purée de <u>patate douce fraiche (pommes de terre)</u></p>	<p>Pilons de poulet au thym <u>Spaetzles IGP</u></p>	<p>Idem menu standard</p>

Les menus du 06 au 12 mai 2024

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

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	Bouchées azukis au curry			
Salade verte	Boullghour aux courgettes			
	et tomates			

Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Quiche au fromage	Sauté de bœuf au curry			
Salade verte	Boullghour 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 français

Menu
végétarien

Les menus du 13 au 19 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Batavia	<u>Pain</u>	<u>Pain</u>	<u>Pain</u>	Salade de courgettes aux olives et poivrons
🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴
Cappelletis au fromage	 Kassler sauce moutarde	 Emincé de poulet alsacien	Merlu sauce aigre-douce	Fricassée de bœuf
Sauce tomate	S/porc : <i>Rôti de dinde</i>	sauce milanaise	Semoule	sauce chasseur
Emmental râpé	Gratin de brocolis et pommes de terre	Pommes rissolées	Carottes fraîches	Gnocchis
🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴
	Rondelé nature		Munster AOP à la coupe	
🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴	🌿 🍴
Pomme	Banane	Compote pomme - griottes maison 	Tarte aux abricots	Fromage blanc sucré 
	(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
Idem menu standard	Bouchées pistou sauce aux herbes	Œufs durs sauce aurore	Flageolets à la crème de curry	Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate
	Gratin de brocolis et pommes de terre	Pommes rissolées	Semoule	Gnocchis
			Carottes fraîches	
Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal	Menu Halal
Idem menu standard	Escalope de volaille à la moutarde	<u>Emincé de poulet</u> sauce milanaise	Idem menu standard	Sauté de bœuf sauce chasseur
	Gratin de brocolis et pommes de terre	Pommes rissolées		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>☞ ☞</p> <p>Compote pomme-cassis (coupelle)</p>	<p>Menu végétarien</p> <p><u>Pain</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Omelette fraîche nature Purée de <u>courgettes</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poire</p>	<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>carottes râpées</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>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>

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>Idem menu standard</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>Idem menu standard</p>	<p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p><u>Emmental râpé</u></p>	<p>Idem menu standard</p>