

Menu
végétarien

Les menus du 31 mars au 6 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves 🥕 au cerfeuil</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Knacks</p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p>Gratin de pommes de terre et poireaux frais 🥕</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet-courgette fraîche-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) 🥕</p> <p>Boulgour</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Kiwi 🥝</p>		<p>Salade de blé au surimi</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Petits pois et carottes fraîches 🥕</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Banane (issue d'une région ultrapériphérique)</p>	<p>Salade de céleri rémoulade 🥕</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Colin sauce tomate</p> <p>Penne</p> <p>🌿 🌿</p> <p>St Paulin</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Flan au chocolat</u></p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Gratin de pommes de terre et poireaux frais</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Salade de blé</p> <p>Bouchées au pistou sauce au romarin</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p>	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Penne</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 21 au 27 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE Pâques</p> 	<p> Radis-beurre</p> <p></p> <p>Chili aux légumes (<u>haricots rouges</u>-maïs-<u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)</p> <p> Riz</p> <p></p> <p><u>Crème dessert à la vanille</u></p> <p></p> <p>Madeleine</p>		<p>Salami</p> <p><i>S/porc : Roulade de volaille</i></p> <p></p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce paprika</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p></p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p></p> <p><u>Yaourt nature</u> à servir et sucre</p>	<p>Salade de concombre à la ciboulette</p> <p></p> <p><u>Penne</u> à la carbonara (<u>épaule</u>) <i>S/porc : <u>Penne</u> à la volaille</i></p> <p></p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p></p> <p><u>Pomme</u></p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Idem menu standard		<p>Salade de haricots verts mimosa</p> <p>Quenelles nature sauce paprika</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p>	<p><u>Penne</u> sauce à la provençale</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.