

Menu  
végétarien

Les menus du 03 au 09 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage Dubarry (<b>chou-fleur</b>) </p> <p> </p> <p><b>Semoule</b> et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre  (<b>carottes fraîches</b>-courgettes-<b>navets</b> <b>frais</b>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p> </p> <p>Fromage au sel de Guérande</p> <p> </p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b></p>	<p>Salade de <b>céleri</b> rémoulade </p> <p> </p> <p> Colin à l'oseille <b>Papillons</b></p> <p> </p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe</p> <p> </p> <p><b>Orange</b> </p>		<p>Salade de <b>betteraves rouges</b> </p> <p> </p> <p> <b>Saucisse blanche</b> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Purée de <b>pommes de terre</b></p> <p> </p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> à servir</p> <p> </p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz aux légumes</p> <p> </p> <p>Pavé fromager Petits pois et <b>carottes fraîches</b> </p> <p> </p> <p><b>Bûchette de chèvre à la coupe</b></p> <p> </p> <p><b>Pomme</b> </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	Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate <b>Papillons</b>		Pavé fromage-épinards aux graines de courge sauce provençale Purée de <b>pommes de terre</b>	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.

Menu  
végétarien

Les menus du 24 février au 02 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Potage aux <u>poireaux</u> 🏠 🍷 🍷 Pizza reine <i>S/porc : Pizza au fromage</i> Salade verte 🍷 🍷 Six de Savoie 🍷 🍷 Fromage blanc sucré 🏠	Salade de <u>carottes râpées</u> 🍷 🍷 🍷 Potée de <u>lentilles vertes</u> aux <u>navets frais</u> 🍷 et à la sauce tomate <u>Coquillettes</u> 🍷 🍷 <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🍷 🍷 <u>Pomme</u> 🍷		Salade de <u>chou rouge</u> 🍷 🍷 🍷 🏠 Poisson sauce au curry Gnocchis 🍷 🍷 Mimolette 🍷 🍷 <u>Yaourt à l'abricot</u> à servir	Taboulé 🍷 🍷 Cordon bleu de volaille Purée de <u>patates douces</u> 🍷 <u>(pommes de terre)</u> 🍷 🍷 <u>St Morêt</u> 🍷 🍷 Compote <u>pomme</u> 🍷-pain d'épices 🏠

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pizza au fromage Salade verte	Idem menu standard		Gnocchis aux champignons sauce au curry Emmental râpé	Bouchées au pistou sauce aux herbes Purée de <u>patates douces (pdt)</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 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.