



Les menus du 03 au 09 mars 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕 🍴 🍴 <u>Boeuf</u> sauce cocotte <u>Penne</u> 🍴 🍴 Coulommiers à la coupe 🍴 🍴 Petits-suisse fruités	Salade de betteraves rouges 🥕 🍴 🍴 Escalope de dinde sauce chasseur <u>Petits pois</u> aux oignons 🍴 🍴 Cantal AOP 🍴 🍴 <u>Beignet chocolat-noisettes</u>		Salade de haricots verts 🍴 🍴 Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u> 🥕 sauce tomate crémée <u>Bouloghour</u> 🍴 🍴 Fromage frais au sel de Guérande 🍴 🍴 <u>Banane</u> 🍌 (issue d'une région ultrapériphérique)	Salade de <u>céleri</u> 🥕 au paprika 🍴 🍴 🐟 Colin sauce niçoise Gratin de <u>chou-fleur</u> 🥕 et <u>pommes de terre</u> 🍴 🍴 <u>Crème dessert à la vanille</u> 🍴 🍴 Gâteau sec

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette espagnole sauce basilic <u>Penne</u>	<u>Omelette fraîche nature</u> <u>Petits pois</u> aux oignons		Idem menu standard	Croq'veggie au fromage Gratin de <u>chou-fleur</u> et <u>pommes de terre</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.

Menu végétarien		Les menus du 10 au 16 mars 2025		
Lundi	Je mange avec les mains	Mercredi	Jedi	Vendredi
Salade verte Iceberg ☞ ☞ Œufs durs sauce béchamel  Riz Epinards ☞ ☞ Emmental à la coupe ☞ ☞ Cake au chocolat  	 Radis roses et sauce au fromage blanc ☞ ☞ Nuggets de poulet (filet) Potatoes Ketchup ☞ ☞ Edam ☞ ☞ Smoothie  (yaourt et pêche) 		Salade de blé ☞ ☞  Merlu sauce à l'oseille Pommes vapeur (cubes) Fondue de poireaux frais ☞ ☞  Munster à la coupe ☞ ☞ Pomme 	Salade coleslaw (carottes-chou blanc)  ☞ ☞  Bœuf à la vietnamienne (menthe-coriandre-champignons noirs-oignons-sauce soja) Nouilles parfumées ☞ ☞ Yaourt arôme myrtilles ☞ ☞ Orange 


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Bouchées de blé panées Potatoes Ketchup		Pavé fromager Pommes vapeur Fondue de poireaux frais	Légumes asiatiques (carottes- p.pois- champignons noirs-pousses h. mungo-poireaux) aux fèves sauce vietnamienne Nouilles parfumées


 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 17 au 23 mars 2025

Animation Irlande

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule-poivron-courgette-tomate-carotte-céleri-navet-raisons-menthe)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poisson pané Citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>☞ ☞</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt quetsches-cannelle à servir</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>☞ ☞</p> <p>Gnocchis sauce à la provençale</p> <p>☞ ☞</p> <p>Râpé italien</p> <p>☞ ☞</p> <p>Poire 🍏</p>		<p>Salade de chou blanc 🥒 crémeuse</p> <p>☞ ☞</p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux petits pois</p> <p>Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons 🍷</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pain irlandais aux pommes 🏠</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>☞ ☞</p> <p>🐷 <u>Kassler</u> au jus S/porc : Rôti de dinde</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>St Morêt</p> <p>☞ ☞</p> <p>Kiwi 🍌</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pané de blé Citron</p> <p>Haricots verts persillés</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Bouchées aux haricots azukis sauce aux petits pois</p> <p>Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons</p>	<p>Sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u></p> <p><u>Spaetzles IGP</u></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.

Les menus du 24 au 30 mars 2025 SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Jus d'ananas Curry de lentilles (<u>lentilles vertes</u>) aux <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u> Riz pilaf Bûchette de chèvre à la coupe Pomme	Salade de <u>carottes râpées</u> Cheeseburger* à composer Pommes noisettes Ketchup *fromage Yaourt aux fruits du verger à servir		Salade de <u>chou rouge</u> Sauté de porc sauce romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Purée de <u>céleri frais</u> Pointe de brie à la coupe Gâteau aux pois chiches, chocolat et banane	Fabuleuses Légumineuses C'est simplement BON ! Salade de maïs aux poivrons et aux <u>haricots rouges</u> Gratin de <u>coquillettes</u> aux dés de volaille Emmental râpé Orange


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Cheeseburger* VG à composer Pommes noisettes Ketchup		Quenelles nature sauce romarin Purée de <u>céleri frais</u>	Gratin de <u>coquillettes</u> au tofu


 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.