

Menu
végétarien

Les menus du 16 au 22 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tajine de légumes aux figues 🍌 (navet-<u>courgette fraîche-carotte fraîche</u>- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>	<p>Salade de <u>tomates</u> 🍅 à l'huile d'olive</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Saucisse blanche</u> au jus S/porc : Saucisse de volaille</p> <p><u>Petits pois</u> à la crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Brebis crème</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> 🍅</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Merlu sauce à l'aneth</p> <p>Purée de <u>courge butternut</u> 🍅</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison (Pêche) 🍑</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> 🍅</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cheeseburger*</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ketchup</p> <p>🌀 🌀</p> <p>*fromage</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt aux fraises</u> à servir</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>Pané de blé</p> <p><u>Petits pois</u> à la crème</p>		<p>Galette tex-mex sauce tomate</p> <p>Purée de <u>courge butternut</u></p>	<p>Cheeseburger végétarien</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Ketchup</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 23 au 29 septembre 2024

Menu
végétarien

La Grèce

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de <u>céleri</u> vinaigrette </p> <p></p> <p>Fricassée de <u>bœuf</u> sauce chasseur</p> <p><u>Farfalles</u></p> <p></p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p></p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p></p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p> <p></p> <p><u>Vache qui rit</u></p> <p></p> <p>Raisin blanc italien </p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade <u>coleslaw</u> </p> <p></p> <p>BIBELESKAES</p> <p><u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p></p> <p><u>Brie à la coupe</u></p> <p></p> <p>Fruit de saison (Prunes) </p>	<p>Salade de <u>concombres</u> </p> <p>aux dés de brebis</p> <p></p> <p>Boulettes d'agneau aux olives</p> <p> <u>Riz et aubergines</u> </p> <p>façon Moussaka</p> <p></p> <p>Fromage</p> <p></p> <p><u>Moelleux citron à l'huile</u> </p> <p>d'olive</p>



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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraiches</u> sauce tomate</p> <p><u>Farfalles</u></p>	<p>Duo de <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u></p> <p><u>P. vapeur- Epinards</u> à la crème</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Bouchées pistou sauce aux olives</p> <p><u>Riz et aubergines</u> façon Moussaka</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 30 septembre au 06 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal AOP</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>	<p>Duo de <u>chou blanc</u> et <u>chou rouge</u> 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (potiron-carottes-champignons-marrons)</p> <p>🍷 🍷 Penne</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fraidou</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Flan vanille nappé caramel alsacien</u></p>		<p>Pain</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emincé de bœuf stroganoff</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tarte aux poires</p>	<p>Tomates cerises 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde</p> <p>S/porc : Croziflette à la volaille</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Raisin rosé</u> 🍷</p> <p>(Katinka)</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées panées - citron</p> <p>Blé</p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p> Galette de <u>lentillons</u> aux légumes sauce tomate</p> <p>Duo haricots verts et beurre</p>	<p>Croziflette (julienne de légumes-champignons-échalotes-crème)</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 07 au 13 octobre 2024

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre</p> <p>Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Edam</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt arôme myrtilles</p>	<p>Salade de betteraves rouges 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Hoki sauce citron</p> <p>Purée de panais frais 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Poire de saison 🍷</p>		<p>Pain 🍷</p> <p>Salade de concombres 🍷 sauce fromage blanc</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Spaghettis sauce bolognaise maison</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Raisin blanc italien 🍷</p>	<p>Salade de céleri rémoulade 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cake au chocolat 🍷 maison 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre</p> <p>Gnocchis</p>	<p>Pané fromage-épinards aux graines de courge</p> <p>Purée de panais frais</p>		<p>Spaghettis sauce bolognaise aux protéines de soja</p>	<p>Idem menu standard</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.