



















Les menus du 11 au 17 novembre 2024

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>ARMISTICE 1914-1918</p>	<p>Salade d'endives </p> <p></p> <p> Merlu sauce à l'aneth</p> <p>Torsades tricolores</p> <p></p> <p>Gouda</p> <p></p> <p>Clémentine </p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Pizza au fromage</p> <p></p> <p><u>Bœuf</u> bourguignon</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p></p> <p>Fraidou</p> <p></p> <p><u>Poire</u> </p>	<p>Salade de maïs</p> <p></p> <p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre</p> <p><u>(carottes fraîches</u>-courgettes-navets-  poivrons-oignons-tomates)</p> <p></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p></p> <p>Compote de <u>pomme</u>  maison </p> <p></p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p></p> <p>Galette avoine et courgettes maison sauce tomate</p> <p>Torsades tricolores</p>		<p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Haricots verts persillés</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.

Menu
végétarien

Les menus du 18 au 24 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Potage de <u>courge butternut</u> 🥕</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte</u>- 🥕 petits pois-fèves-raisins-curry)</p> <p>🌍 Riz</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Brebis crème</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pilons de poulet au thym</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u> 🥕</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Orange 🍊</p>		<p><u>Pain</u></p> <p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Matelote de poisson 🐟</p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p><u>Chou chinois frais</u> 🥕</p> <p>🌿 🍴</p> <p>St Paulin</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Tarte aux pomme normande</p>	<p>Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Yaourt aux fruits</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>Terrine de légumes</p> <p><u>Omelette fraiche</u> aux herbes</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u></p>		<p>Galette italienne sauce basilic</p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p><u>Chou chinois frais</u></p>	<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (protéines de soja)</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 25 novembre au 01 décembre 2024

Belgique 

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la crème de courgette </p> <p></p> <p>Sauté de porc au curry <i>S/porc : Sauté de dinde</i></p> <p>Pommes cubes rôties</p> <p></p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p></p> <p><u>Flan à la vanille</u></p>	<p>Salade de haricots verts mimosa</p> <p></p> <p>Escalope de dinde sauce chasseur</p> <p>Penne</p> <p>Carottes fraîches </p> <p></p> <p>Brie à la coupe</p> <p></p> <p>Clémentine </p>		<p>Pain </p> <p>Salade de chicons (endives) aux dés de mimolette</p> <p></p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Purée bruxelloise (choux de Bruxelles) </p> <p></p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p></p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Salade de céleri rémoulade </p> <p></p> <p>Gnocchis sauce à la provençale</p> <p></p> <p>Râpé italien</p> <p></p> <p>Yaourt arôme passion</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées azukis sauce au curry</p> <p>Pommes cubes rôties</p>	<p>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons)</p> <p>aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Penne - Carottes fraîches</p>		<p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Purée bruxelloise (choux de Bruxelles)</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.


Menu
végétarien

Les menus du 02 au 08 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>) </p> <p></p> <p><u>Emincé de poulet</u> à la crème</p> <p><u>Coquillettes</u> </p> <p>Emmental à la coupe </p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> sauce au fromage blanc </p> <p>Colombo de <u>lentilles corail</u> au curcuma et lait de coco</p> <p> <u>Riz</u> </p> <p>Fromage frais au sel de Guérande </p> <p><u>Pomme</u> </p>		<p><u>Pain</u> Taboulé </p> <p>Filet de poisson meunière citron</p> <p><u>Epinards</u> à la crème </p> <p>Carré de l'est à la coupe </p> <p>Moelleux à l'ananas maison </p>	<p>Salade de <u>carottes</u> râpées </p> <p></p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre</u>) aux <u>knacks</u> </p> <p>S/porc : Knacks de volaille</p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u> </p> <p><u>Munster à la coupe</u> </p> <p></p> <p><u>Clémentine</u> </p>


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate</p> <p><u>Coquillettes</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Croq'vèggie au fromage - citron</p> <p><u>Epinards</u> à la crème</p>	<p></p> <p>Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - <u>Pommes nature</u></p> <p><u>Chou à choucroute</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.