

Les menus du 28 avril au 04 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u>	Salade de <u>céleri</u> rémoulade			Pizza au fromage
				
<u>Emincé de bœuf</u> sauce bourgeoise	 <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille au jus</i>		FERIE	 Colin sauce à l'oseille
<u>Coquillettes</u>	Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u>		1er MAI	Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre
			FETE DU TRAVAIL	
Petit moulé ail et fines herbes	<u>Emmental à la coupe</u>			<u>Pont l'Evêque AOP</u> à la coupe
				
<u>Yaourt aux fraises</u> à servir	<u>Poire</u>			<u>Banane</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Galette italienne sauce tomate	 Omelette maison (<u>œufs</u>) nature			Galette haricots blancs, échalote  et persil sauce paprika
<u>Coquillettes</u>	Purée de <u>brocolis (p. de terre)</u>			Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre



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 05 au 11 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Salade de haricots verts</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u> <u>frais</u>-poivrons-oignons-tomates)</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Quiche à la volaille</p> <p>Salade verte</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Compote  <u>pomme-rhubarbe</u> </p>		<p>FERIE</p> <p>08-mai</p> <p>VICTOIRE 1945</p>	<p><u>Salade verte</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>Kiwi</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>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p>			<p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (<u>protéines de soja</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.

Menu
végétarien

Les menus du 12 au 18 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>☞ ☞</p> <p> Poisson pané Citron</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Poire</u></p>	<p><u>Radis roses</u> 🍷</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Purée pomme-fraise-cassis</u> (coupelle)</p>		<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>☞ ☞</p> <p> <u>Kassler</u> sauce moutarde <i>S/porc : Rôti de dinde</i></p> <p>Purée de <u>courgettes fraîches</u></p> <p>☞ ☞</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>☞ ☞</p> <p>Clafoutis cerise-chocolat 🏠</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> à la ciboulette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fricassée de <u>bœuf</u> sauce chasseur</p> <p>Gnocchis</p> <p>St Paulin</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Flan vanille nappé caramel</u></p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Pavé fromager Citron</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Quenelles nature sauce paprika Purée de <u>courgettes fraîches</u></p>	<p>Fricassée de haricots rouges, poivrons, maïs et sauce tomate</p> <p>Gnocchis</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 19 au 25 mai 2025

Menu
végétarien

Etats-Unis et cinéma

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de courgettes aux olives et aux poivrons</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emincé de porc au jus <i>S/porc : Emincé de dinde</i></p> <p>Penne</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>☞ ☞</p> <p> Merlu sauce aigre-douce</p> <p>Pommes vapeur (cubes)</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pointe de brie à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Banane <i>(issue d'une région ultrapériphérique)</i></p>		<p>Quiche aux légumes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Piperade maison aux haricots rouges</p> <p> Riz pilaf</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pilons de poulet sauce américaine</p> <p>Potatoes</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>Milk shake vanille-fraise </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p>Penne</p>	<p>Omelette maison nature (œufs)</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Epinards à la crème</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Galette tex-mex sauce américaine</p> <p>Potatoes</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.