

Menu
végétarien

Les menus du 26 mai au 01 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Carottes râpées</u> vinaigrette à l'ananas</p> <p>🌱 🌿</p> <p>Bolognaise de <u>lentilles vertes</u></p> <p><u>Spaghettis</u></p> <p>🌱 🌿</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌱 🌿</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> aux dés de brebis</p> <p>🌱 🌿</p> <p> <u>Knacks</u> </p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p> <p>🌱 🌿</p> <p>Mimolette</p> <p>🌱 🌿</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Salade de riz</p> <p>🌱 🌿</p> <p>Sauté de veau à l'estragon</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</p> <p>🌱 🌿</p> <p><u>Camembert à la coupe</u></p> <p>🌱 🌿</p> <p><u>Kiwi</u></p>	<p>FERIE</p> <p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>FERME</p> <p>PONT</p>

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	<p>Pané fromage-épinards</p> <p>Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre</p>	<p>Omelette maison (<u>œufs</u>) piperade</p> <p>Purée de <u>pommes de terre</u></p> <p><u>Tomates</u> au four</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 02 au 08 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🌿 🌱</p> <p> Colin sauce provençale</p> <p>Petits pois et carottes fraîches</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Fraidou</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Melon 🍈</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>🌿 🌱</p> <p><u>Emincé de poulet</u> aux champignons</p> <p> Spaetzles IGP</p> <p>🌿 🌱</p> <p> <u>Tome à l'ail des ours</u> à la coupe</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) 🍑</p>	<p> Tomates au cerfeuil</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Rôti de porc au romarin</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Riz au lait 🏠</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>🌿 🌱</p> <p> Ratatouille maison (<u>aubergine-courgette-poivron</u>-tomate)</p> <p>aux haricots blancs</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌿 🌱</p> <p> <u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌿 🌱</p> <p>Fruit de saison : <u>Fraises</u> 🍓</p> <p>(Alsace ou Allemagne selon disponibilité)</p>	<p>Salade coleslaw (carottes-chou blanc)</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Semoule</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Yaourt nature à servir et sucre</p> <p>🌿 🌱</p> <p>Madeleine</p>

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
<p>Idem menu standard</p> <p>🌿 🌱</p>	<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce coriandre</p> <p>Spaetzles IGP</p>	<p>Croq'veggie au fromage</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brocolis à l'ail</p>	<p>Idem menu standard</p> <p>🌿 🌱</p>	<p> Galette de lentillons aux petits légumes sauce tomate</p> <p>Semoule</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 09 au 15 juin 2025

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Melon 🍈</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème</p> <p>Penne</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Jus de pomme</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Cheeseburger à composer*</p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>🌿 🍴</p> <p>*fromage</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fruit de saison (Pastèque) 🍉</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>🌿 🍴</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Fruit de saison (Abricots) 🍑</p>	<p>REPAS ITALIEN</p> <p>Tomates à l'huile d'olive 🍅</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Gnocchis sauce tomate et basilic</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Râpé italien</p> <p></p> <p>Compote pomme-fraise 🏠</p>

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Penne</p>	<p>Cheeseburger VG à composer</p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes noisettes</p>	<p>Idem menu standard</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 16 au 22 juin 2025

Espagne et peinture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Roulade de volaille</p>  <p>🌿 🍴</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Nectarine 🍷</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🍷 à la ciboulette</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Lentilles vertes</u> aux légumes d'été 🍷 (<u>courgettes</u>-poivrons-<u>aubergines</u>)</p> <p><u>Boulghour</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Yaourt à la mirabelle</u> à servir</p>	<p>Salade de pommes de terre</p>  <p>🌿 🍴</p> <p><u>Cuisse de poulet</u> au jus</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Tomme nature à la coupe</u></p>  <p>🌿 🍴</p> <p><u>Fraises</u> 🍷</p>	<p>Radis-beurre</p> <p>🌿 🍴</p> <p>PLAT FROID</p> <p><u>Jambon</u></p> <p>Salade de <u>coquillettes</u> 🍷 (concombre-tomate-mais-poivrons)</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Bûchette de chèvre</u> à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pêche 🍷</p>	<p><u>Pastèque</u> 🍷</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Paëlla au poisson</u> 🐟 (<u>riz-petits pois-poivrons</u>- oignons)</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Fromage</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Moelleux à la fleur d'oranger</u> 🏠</p>

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p>	<p><u>Œufs durs</u> vinaigrette</p> <p>Salade de <u>coquillettes</u> (concombre-tomate-mais-poivrons)</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.