

Les menus du 17 au 23 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges   Colin sauce aneth Polenta Ratatouille   (courgettes-aubergines-poivrons-tomate)  Coulommiers à la coupe  Fruit de saison  (Quetsches) 	Salade de <u>concombres</u>   <u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre <u>Pommes vapeur</u>  Fromage fondu  <u>Crème dessert à la vanille</u>	 1/2 malicette   <u>Saucisse blanche</u> au jus Purée de <u>brocolis</u> (pommes de terre)  Cantal AOP  Raisin blanc italien 	Melon   Steak haché de bœuf sauce tomate <u>Coquillettes</u>  <u>Emmental à la coupe</u>  Compote de <u>pomme</u>  	Salade de <u>carottes râpées</u>   Flageolets à la crème de curry  <u>Riz</u> pilaf <u>Yaourt aux fraises</u> à servir  Madeleine

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Galette de  <u>lentillons</u> aux petits légumes sauce aux herbes <u>Pommes vapeur</u>	Croq'veggie au fromage Purée de <u>brocolis</u> (pommes de terre)	Galette espagnole sauce tomate <u>Coquillettes</u>	Idem menu standard

 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

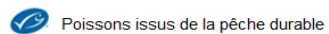
Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

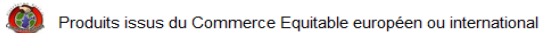
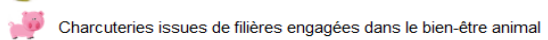
Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 FERME	FERME	 FERME	FERME	FERME

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif



 Fruits et légumes de saison



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 31 août au 06 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 FERME	Salade verte 🌿 🌿 Cappelettis au fromage sauce provençale 🌿 🌿 Emmental râpé 🌿 🌿 Pastèque 🍈	Croisillon aux champignons 🌿 🌿 Sauté de porc au jus Quinoa Brocolis à l'ail 🌿 🌿 Petit moulé nature 🌿 🌿 Compote pomme-banane 🍏	Salade de concombres 🥒 à la menthe 🌿 🌿  Poisson pané Ketchup Purée d'épinards 🌿 🌿 Carré de l'est à la coupe 🌿 🌿 Yaourt à l'abricot à servir	Salade de betteraves rouges 🍅 🌿 🌿 Chili aux légumes (haricots rouges-maïs-carottes fraîches 🍅 et courgettes fraîches) 🍆  Riz pilaf 🌿 🌿  Munster à la coupe 🌿 🌿 Nectarine 🍑

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
	Idem menu standard	Cœufs durs sauce tomate Quinoa Brocolis à l'ail	Idem menu standard	Idem menu standard

 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 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	 Tomates cerises	Macédoine rémoulade	Salade de haricots verts	Salade de radis roses
			mimosa	
	Cari de <u>lentilles vertes</u> aux	<u>Bœuf</u> sauce cocotte	Pizza au fromage	 Colin sauce safranée
Cuisse de poulet sauce niçoise	 <u>carottes fraîches</u> , curcuma et	<u>Blé</u> pilaf	<u>Salade verte</u>	<u>Pommes vapeur</u>
Gratin de <u>chou-fleur</u> et	lait de coco			 <u>Courgettes fraîches</u>
de <u>pommes de terre</u>	<u>Coquillettes</u>			
		 <u>Tomme nature à la coupe</u>	Mimolette	<u>Brie à la coupe</u>
<u>St Morêt</u>	Camembert à la coupe			
		<u>Pomme</u> 	Fruit de saison	Moelleux aux <u>mirabelles</u> 
Fruit de saison	<u>Flan au chocolat</u>		<u>(Muscat bleu)</u> 	
(Prunes) 				

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Quenelles nature sauce aurore	Idem menu standard	 Croustillant légumes-avoine-	Idem menu standard	Idem menu standard
Gratin de <u>chou-fleur</u> et		fromage sauce tomate		
de <u>pommes de terre</u>		<u>Blé</u> pilaf		

 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.