

Les menus du 02 au 08 mars 2026

Je mange avec
les mains

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)     <u>Boeuf</u> sauce chasseur <u>Penne</u>   Carré de l'est à la coupe   <u>Yaourt arôme mirabelles</u>	Salade verte    Hoki sauce safranée Purée de <u>patate douce</u>    Emmental à la coupe   Ile flottante à servir	Macédoine rémoulade   Rôti de porc au jus Polenta Piperade    <u>Munster à la coupe</u>   <u>Pomme</u> 	Salade de maïs aux poivrons   Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée <u>Boulghour</u>   Fromage frais au sel de Guérande   Banane  (issue d'une région ultrapériphérique)	 Radis roses et sauce au fromage blanc   Nuggets de poulet (filet) Pommes dauphines Ketchup   Edam   Smoothie  (yaourt et pêche)



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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
<u>Omelette fraîche</u> sauce tomate <u>Penne</u>	Idem menu standard	Piperade aux haricots rouges Polenta	Idem menu standard	Bouchées de blé panées Pommes dauphines Ketchup

 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 mars 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Vendredi			
Salade de blé Merlu sauce à l'oseille Pommes vapeur Epinards Cantal AOP Orange		Salade de carottes râpées Cappelletis au fromage sauce à la provençale Emmental râpé Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)		Potage au potiron Emincé de veau sauce lyonnaise Purée de navets frais (pommes de terre) Coulommiers à la coupe <u>Flan vanille nappé caramel</u>		Salade de pommes de terre à la ciboulette et au vinaigre de cidre Escalope de dinde sauce au camembert Duo de carottes fraîches et chou-fleur Fromage fondu Tarte normande aux pommes		Salade de betteraves rouges Chili con carne (viande hachée-haricots rouges- maïs-poivrons) Riz pilaf St Paulin Poire	

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Idem menu standard	 Galette haricots blancs, échalote et persil sauce tomate Purée de navets frais	Œufs durs sauce au camembert Duo de carottes fraîches et chou-fleur	Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes- maïs-poivrons) Riz 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.

Les menus du 16 au 22 mars 2026

Repas allemand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade verte</u> 🌿 🌿 <u>Spaghettis</u> et sauce bolognaise à l'égrené végétal 🌿 🌿 <u>Emmental râpé</u> 🌿 🌿 <u>Crème dessert au chocolat</u> 🏠	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍅 🌿 🌿 <u>Emincé de poulet</u> sauce forestière Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons 🍅 🌿 🌿 <u>Bûchette de chèvre à la coupe</u> 🌿 🌿 <u>Banane</u> 🍌 🏠	Quiche à la provençale 🍷 🌿 🌿 Bœuf Stroganoff <u>Blé</u> Fondue de <u>poireaux frais</u> 🍅 🌿 🌿 🍷 <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> 🌿 🌿 <u>Pomme</u> 🍏	<u>Krautsalat</u> (<u>Chou blanc</u> au cumin) 🍅 🌿 🌿 🍷 <u>Currywurst</u> (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons) <u>Pommes rissolées</u> 🌿 🌿 <u>Fromage</u>  <u>Kirschmichel mit schokolade</u> (clafoutis chocolat-cerises) 🏠	Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe) 🌿 🌿  <u>Poisson pané</u> Citron <u>Haricots verts</u> persillés 🌿 🌿 Petit moulé ail et fines herbes 🌿 🌿 <u>Yaourt aux fruits</u> à servir

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Omelette maison (<u>œufs</u>) Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons	Bouchées tomate-basilic <u>Blé</u> Fondue de <u>poireaux frais</u>	 <u>Croustillant avoine-légumes-</u> <u>fromage sauce tomate</u> <u>Pommes rissolées</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.

Les menus du 23 au 29 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges   Boulettes de bœuf sauce aux épices Spaetzles IGP   <u>Munster à la coupe</u>   <u>Yaourt aux fruits du verger</u> à servir	Salade de haricots verts mimosa  Duo de haricots blancs et patates douces  <u>fraiches</u> sauce curcuma  Riz pilaf  Emmental à la coupe  Kiwi 	Salade coleslaw <u>(carottes-chou blanc)</u>     Colin sauce niçoise Semoule  Fraidou  Fromage blanc  stracciatella Fromage blanc 	Jus d'orange  <u>Sauté de porc</u> sauce romarin <u>Pommes vapeur</u> Brocolis   Camembert à la coupe  Compote pomme -mangue 	Potage au céleri frais    Pizza au fromage Salade verte  Petit-suisse sucré  Orange 

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Bouchées au pistou sauce aux épices Spaetzles IGP	Idem menu standard	Idem menu standard	Galette italienne sauce tomate <u>Pommes vapeur</u> Brocolis	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.