

Les menus du 30 mars au 5 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> au citron    <u>Knacks</u> Pommes dauphines  Carré de l'est à la coupe  Petits-suisse fruités	Salade de maïs aux dés de tomate  Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)  <u>Boulghour</u>  <u>Vache qui rit</u>  <u>Banane</u> 	Potage aux <u>poireaux frais</u>   <u>Bœuf</u> Strogonoff <u>Pâtes coquillages</u>  Bleu à la coupe  <u>Flan au chocolat</u>	ANIMATION PROVENCE Salade de <u>riz</u> façon niçoise (riz, poivron, haricot vert, œuf, tomate)   Sauté de dinde à la provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym  St Paulin   Tarte aux abricots	FERIE VENDREDI SAINT

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Croq'veggie à la tomate Pommes dauphines	Idem menu standard	Galette de <u>lentillons</u> aux petits légumes sauce tomate <u>Pâtes coquillages</u>	Bouchées au blé sauce provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym	

 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 6 au 12 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE Pâques 	Radis roses 🍷 🍷 🍷 <u>Escalope de poulet</u> à la crème <u>Petits pois et carottes fraîches</u> 🍷 🍷 🍷 <u>Edam</u> 🍷 🍷 <u>Pomme</u> 🍷	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍷 🍷 Légumes méditerranéens (haricots-salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate Polenta 🍷 🍷 <u>Yaourt arôme passion</u> 🍷 🍷 Gâteau sec	Taboulé 🍷 🍷  Poisson meunière <u>Pommes vapeur</u> <u>Epinards</u> à la crème 🍷 🍷  <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🍷 🍷 <u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)	<u>Salade verte</u> 🍷 🍷 <u>Spaghettis</u> à la bolognaise 🏠 🍷 🍷 <u>Emmental râpé</u> 🍷 🍷 Orange

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
	Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte-</u> <u>petits pois-fèves-raisins-curry</u>)  <u>Riz pilaf</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u>

 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.

C'est les vacances !!!

Les menus du 13 au 19 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (<u>carottes-chou blanc</u>)   Merlu sauce tomate Blé Brocolis Fromage frais au sel de Guérande <u>Yaourt à l'abricot à servir</u>	Salade de betteraves rouges au fromage blanc  Pilon de poulet au thym Spaetzles IGP Coulommiers à la coupe Kiwi	Friand au fromage  Ratatouille aux haricots blancs (courgette-aubergine-poivron-tomate) Semoule Emmental à la coupe Compote <u>pomme-mirabelles</u> 	1/2 pamplemousse Bœuf aux oignons Purée Crécy (<u>carottes fraîches</u>)   Munster à la coupe Moelleux à la vanille 	REPAS MONTAGNARD Salade de mâche aux croûtons Tartiflette au fromage à raclette (<u>épaule</u>-lardons) *fromage dans le plat  Fromage blanc aux myrtilles 

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP	Idem menu standard	 Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate Purée Crécy (<u>carottes fraîches</u>)	Tartiflette au fromage à raclette

 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 20 au 26 avril 2026

C'est les vacances !!!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine rémoulade 🌿 🌿 Rôti de porc au jus <u>Coquillettes</u> 🌿 🌿  <u>Tomme nature à la coupe</u> 🌿 🌿 <u>Pomme</u>	 <u>Radis</u>-beurre 🌿 🌿 Chili aux légumes (haricots rouges-mais-<u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)  <u>Riz</u> pilaf 🌿 🌿 Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿 <u>Crème dessert à la vanille</u>	Salade de <u>céleri</u> vinaigrette 🌿 🌿  Nuggets de poisson Citron Purée de <u>poireaux frais</u> (<u>pommes de terre</u>) 🌿 🌿 <u>Pointe de brie à la coupe</u> 🌿 🌿 Clafoutis poire-chocolat 	Salade de haricots verts mimosa 🌿 🌿 <u>Emincé de poulet</u> sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u> 🌿 🌿 Petit moulé aux noix 🌿 🌿 <u>Yaourt nature</u> à servir et sucre	VENDREDI, C'EST PIZZA ! Salade de concombre à la ciboulette 🌿 🌿 Pizza au fromage Salade verte  Petit-suisse fruité 🌿 🌿 Compote <u>pomme</u>-verveine 

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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Curry aux pois chiches et <u>carottes fraîches</u> <u>Coquillettes</u>	Idem menu standard	Idem menu standard	Quenelles nature sauce paprika Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</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.