



Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u> poireaux et <u>céleri frais</u> 🍷 <u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Clémentine 🍊</p>	<p>Salade de <u>chou chinois</u> 🍷 à la coriandre</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Emincé de poulet au jus  <u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>	<p>  Potage de légumes au fromage (carotte-poireau-chou fleur-céleri-petit pois-haricot vert-navet-pomme de terre)</p> <p>Galette basquaise à l'estragon</p> <p>Polenta</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Banane</u> 🍌 🍷</p>	<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil 🍷</p> <p>🌿 🍴</p> <p> Poisson pané Citron Purée d'épinards</p> <p>🌿 🍴</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌿 🍴</p> <p> <u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir</p>	<p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons  <u>Carottes fraîches</u> Vichy</p> <p>🌿 🍴</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>🌿 🍴</p> <p> GALETTE des ROIS <u>Galette des Rois</u> aux pommes</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>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>	Idem menu standard	Idem menu standard	<p><u>Œufs durs</u> sauce béchamel <u>Carottes fraîches</u> Vichy</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 12 au 18 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte au maïs</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Munster à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Pomme 🍏</p>	<p>Salade de <u>pommes de terre</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p> Chou-fleur persillé</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Gouda</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Fromage blanc stracciatella</p>	<p>Salade d'endives 🥬</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌿 🌿</p> <p>(fromage dans le plat)</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Compote <u>pomme</u>-myrtilles 🍏</p>	<p>Potage aux <u>poireaux</u> 🍷</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Steak haché sauce chasseur</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Gâteau sec</p>


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


Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Idem menu standard</p>	<p>Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)</p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Omelette fraiche nature</p> <p>Petits pois à la crème</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 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕	Jus de pomme	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🥕	Potage de <u>potiron</u> 🏠	Salade de betteraves rouges 🥕
🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴	🍴 🍴
Cuisse de poulet au jus	 Nuggets de poisson	Cheeseburger à composer*	Chili végétarien	 Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>)
<u>Coquillettes</u>	Ketchup	Pommes noisettes	(haricots rouges-mâis- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)	garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>) 🐷
🍴 🍴	Purée de <u>brocolis</u> 🥕	Ketchup	 Riz pilaf	<u>Moutarde douce alsacienne</u>
Fromage au sel de Guérande	 <u>Tome à la fleur de sureau</u>	*fromage	Mimolette	 <u>Brie à la coupe</u>
🍴 🍴	<u>à la coupe</u>	🍴 🍴		🍴 🍴
Flan vanille nappé caramel	<u>Poire</u> 🍏	<u>Yaourt à la fraise</u>	Petits-suisses sucrés	<u>Clémentine</u> 🍊
		à servir		


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


Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Crème de champignons aux fèves et petits légumes	Idem menu standard	Cheeseburger VG à composer	Idem menu standard	Quenelles nature en sauce
<u>Coquillettes</u>		Pommes noisettes		<u>Pommes nature</u>
		Ketchup		<u>Chou</u> à choucroute


 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 26 janvier au 01 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u>   Merlu sauce à l'aneth Haricots beurre à la tomate  Coulommiers à la coupe  <u>Yaourt arôme passion</u>	Salade coleslaw <u>(carottes - chou blanc)</u>   <u>Sauté de porc</u> au romarin Gnocchis  Petit moulé ail et fines herbes  Crème dessert à la vanille	Macédoine rémoulade  Escalope de dinde sauce moutarde <u>Pommes vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé   <u>Tomme nature à la coupe</u>   Banane  <small>(issue d'une région ultra-périphérique)</small>	<u>Salade verte Batavia</u>  <u>Penne</u> à la bolognaise maison  <u>Emmental râpé</u>  <u>Kiwi</u> 	Salade de maïs aux poivrons  Bouchées au pistou sauce tomate <u>Courge butternut</u> braisée   Cantal AOP  Moelleux à l'ananas 


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

Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif	Menu alternatif
Idem menu standard	Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien	Croustillant avoine-légumes-fromage  sauce tomate - <u>P. vapeur</u> <u>Chou rouge frais</u> braisé	<u>Penne</u> sauce bolognaise végétale (égrené végétal)	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.