

Les menus du 06 au 12 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u> 🏠 🌿 🌿 Poisson pané Citron <u>Potimarron</u> braisé 🍷 🌿 🌿 Fraidou 🌿 🌿 <u>Crème dessert au chocolat</u>	Salade coleslaw 🍷 🌿 🌿 <u>Emincé de poulet</u> au jus <u>Blé</u> aux légumes 🌿 🌿 Pont l'Evêque AOP à la coupe 🌿 🌿 <u>Clémentine</u> 🍷		Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil 🍷 🌿 🌿 Carbonade de <u>bœuf</u> flamande <u>Spaetzles IGP</u> 🌿 🌿 Bûchette de chèvre à la coupe 🌿 🌿 <u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍷 Menu végétarien 🌿 🌿 Chili végétarien (haricots rouges-maïs- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>) 🍷 <u>Riz pilaf</u> 🌿 🌿 <u>Carré frais</u> 🌿 🌿 <u>Galette des Rois</u> aux pommes

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromager Citron <u>Potimarron</u> braisé	<u>Œufs durs</u> sauce béchamel <u>Blé</u> aux légumes		Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate <u>Spaetzles IGP</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.

Menu végétarien

Les menus du 13 au 19 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de <u>courge butternut</u></p> <p> </p> <p></p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet-<u>courgette-carotte fraîche</u>- )</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p><u>Yaourt nature</u> et sucre</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p></p> <p> Colin sauce bretonne</p> <p>Gnocchis</p> <p></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p></p> <p><u>Pomme</u> </p>		<p> MUSIQUE ANTILLES</p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u>, vinaigrette au curry</p> <p></p> <p> Saucisse sauce rougail</p> <p> Riz</p> <p><i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p></p> <p>Fromage</p> <p></p> <p><u>Moelleux à l'ananas</u> </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p></p> <p>Steak haché sauce chasseur</p> <p>Petits pois à la crème</p> <p></p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p></p> <p>Orange </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Flageolets à la crème de tomate Gnocchis		Galette de <u>lentillons</u> aux petits  légumes sauce rougail Riz	Taboulé Omelette fraîche nature Petits pois à la crème



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 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux <u>poireaux</u>   	Macédoine rémoulade 		Menu végétarien Salade de betteraves rouges  	1/2 malicette 
Blanquette de dinde <u>Coquillettes</u> 	 Nuggets de poisson Ketchup Purée d' <u>épinards</u> 		Duo de flageolets et haricots blancs au <u>potimarron</u>  sauce au curcuma <u>Boullghour</u> 	Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>)  S/porc : Knacks de volaille <u>Moutarde douce alsacienne</u> 
Fromage ail et fines herbes 	<u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u> 		<u>Brie à la coupe</u> 	<u>Saint Morêt</u> 
<u>Flan vanille nappé caramel</u> 	<u>Poire</u> 		<u>Banane</u>  (issue d'une région ultra-périphérique)	Compote <u>pomme-myrtilles</u>  

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crème de champignons aux fèves et petits légumes <u>Coquillettes</u>	Bouchées de blé panées Ketchup Purée d' <u>épinards</u>		Idem menu standard	Quenelles nature en sauce <u>Pommes nature</u> <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.

Le 2 février, c'est la Chandeleur
Les menus du 27 janvier au 02 février 2025

Nouvel an
chinois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage parmentier (<u>p. de terre</u>) </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy </p> <p>🍴 🍴</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt arôme passion</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p></p> <p>🍴 🍴</p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u>.</p> <p>poireaux et <u>céleri frais</u> </p> <p><u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cantal AOP</p> <p>🍴 🍴</p> <p></p> <p>Crêpe fourrée à la pomme</p>		<p>Salade de <u>chou chinois</u> </p> <p>🍴 🍴</p> <p></p> <p>Poisson sauce à la coriandre</p> <p> <u>Riz cantonais</u> (s/porc s/crevettes)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p><u>Fromage blanc</u> au coulis de mangue</p>	<p>Salade verte Batavia</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Penne</u> à la bolognaise maison</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Clémentine </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette basquaise aux herbes</p> <p><u>Carottes fraîches</u> Vichy</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p></p> <p>Galette avoine-riz-courgette maison</p> <p>sauce à la coriandre</p> <p><u>Riz cantonais</u></p>	<p><u>Penne</u> sauce tomate au basilic</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.