

















Les menus du 27 mai au 02 juin 2024


Animation Hawaï

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
 Radis-beurre    <b>Knacks</b> <i>S/porc : Knacks de volaille</i> Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b>    St Paulin    Flan vanille	Salade de betteraves rouges     Colin sauce niçoise Boulghour Haricots beurre    <b>Vache qui rit</b>    <b>Banane</b> 		<u>Pain</u> <b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'ananas    <u>Cuisse de poulet</u> sauce huli-huli Riz créole    Fromage    Moelleux choco-coco maison 	<b>REPAS BON POUR TA PLANETE</b> Salade de haricots verts mimosa     <b>Penne et garniture</b> <b>aux fèves et petits légumes</b> (courgette-champignon-tomate-olives)    <b>Camembert à la coupe</b>    <b>Fruit de saison : Fraises</b>  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quenelles nature sauce paprika Gratin de <b>chou-fleur</b> et <b>pommes de terre</b>	<b>Œufs durs</b> sauce niçoise Boulghour Haricots beurre		Duo de haricots rouges et blancs aux courgettes fraîches sauce huli-huli - Riz créole	<b>Idem menu standard</b>

 Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

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

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien être animal


 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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.


Les menus du 03 au 09 juin 2024

Menu  
végétarien


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza au fromage</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Marmite de poisson à  la provençale (poisson-carottes-petits pois- <b>pommes de terre</b>-poivrons-tomates)</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) 🍑</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Emincé de poulet</u> aux champignons</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Emmental à la coupe</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Melon</b> 🍈</p>		<p><b>Pain</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p><b>Ratatouille</b> maison (<b>aubergine-courgette-poivron</b>-tomate)</p> <p>🍷 🍷 🍷</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Compote <b>pomme</b>-fraise 🏠</p> <p>Gâteau sec</p>	<p>Salade coleslaw (<b>carottes-chou blanc</b>)</p> <p>🍷 🍷</p> <p><b>Bœuf</b> mode</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Fromage frais aux noix</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Marmite de légumes à la provençale et au tofu</p>	<p>Bouchées au pistou sauce tomate</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>		<p>Idem menu standard</p>	<p>Tajine de légumes aux figues</p> <p><b>Semoule</b></p>

 Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

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

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien être animal

 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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.


Menu  
végétarien


Les menus du 10 au 16 juin 2024

Animation Allemagne


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs aux poivrons 🥕</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Escalope de dinde sauce à la crème</p> <p>Papillons</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Chili végétarien (haricots rouges-maïs-<u>carottes</u> <u>fraîches-courgettes fraîches</u>-tomate)</p> <p> Riz pilaf 🥕</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fruit de saison (Abricots) 🍑</p>		<p><u>Pain</u></p> <p><u>Melon</u> 🍈</p> <p>🍴 🍴</p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>Citron</p> <p>Purée Crécy (<u>carottes</u>)</p> <p>🍴 🍴</p> <p>Fraidou</p> <p>🍴 🍴</p> <p><u>Yaourt arôme vanille</u></p>	<p><b>Krautsalat</b> (<u>Chou blanc</u> au cumin)</p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Currywurst</b> (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons)</p> <p><b>S/porc : Currywurst à la volaille</b></p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>🍴 🍴</p> <p><b>Kirschmichel mit schokolade</b> (clafoutis chocolat-cerises)</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Cappelletis au fromage sauce aux champignons</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Bouchées de blé panées</p> <p>Citron</p> <p>Purée Crécy (<u>carottes</u>)</p>	<p> <b>Galette avoine-riz et courgettes</b> <b>maison sauce tomate</b> <b>Pommes rissolées</b></p>

 Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

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

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



 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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.


Les menus du 17 au 23 juin 2024

Menu  
végétarien


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Roulade de volaille</u></p> <p>🌿 🍷</p> <p>Boulettes d'agneau sauce antiboise (olives)</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes fraîches</b></p> <p>🍷 🌿</p> <p><b>St Morêt</b></p> <p>🌿 🍷</p> <p>Nectarine 🍷</p>	<p>Salade de concombres 🍷 à la menthe</p> <p>🌿 🍷</p> <p> Merlu sauce suprême</p> <p><b>Blé</b></p> <p>🌿 🍷</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🌿 🍷</p> <p><b>Yaourt à la mirabelle</b></p> <p>à servir</p>		<p><b>Pain</b></p> <p>Pastèque 🍷</p> <p><b>PLAT FROID</b></p> <p><b>Jambon</b></p> <p><i>S/porc : Jambon de volaille</i></p> <p>Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p> <p>🍷 🌿</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🌿 🍷</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p><b>REPAS ITALIEN</b></p> <p><b>Tomates à l'huile d'olive</b></p> <p>🍷</p> <p>🌿 🍷</p> <p><b>Gnocchis sauce tomate et basilic</b></p> <p>🌿 </p> <p><b>Râpé italien</b></p> <p>🌿 🍷</p> <p><b>Fromage blanc stracciatella</b> 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Bouchées de soja sauce antiboise</p> <p>Gratin de <b>pommes de terre</b> et <b>courgettes fraîches</b></p>	<p>Colombo de lentilles corail au lait de coco (oignons-courgettes-navets)</p> <p><b>Blé</b></p>		<p><b>Œufs durs</b> vinaigrette</p> <p>Salade de coquillettes (concombre-tomate-mais-poivrons)</p>	<p><b>Idem menu standard</b></p>

 Poissons issus de la pêche durable

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

 Produits labellisés Haute Valeur Environnementale

 Recette Maison

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

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 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, ainsi que le steak haché, sont d'origine française.