






















Les menus du 30 mai au 05 juin 2022

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw <u>(carotte-chou blanc)</u>  <u>Cuisse de poulet</u> sauce chasseur Gnocchis  Flan vanille  Gâteau sec	Salade de haricots mungo et maïs   Filet de colin aux herbes  Riz safrané au fenouil  Cantal AOP  Compote pomme-ramboise à servir		REPAS BON POUR TA PLANETE <u>Tomates</u> à l'huile d'olive   Penne aux fèves et petits légumes (courgette-champi.-tomate-olives)  Emmental râpé   Fruit de saison : Fraises  (Alsace ou Allemagne selon disponibilité) Pain	Salade de courgettes  au basilic   Knacks S/porc : Knacks de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Vache qui rit  <u>Yaourt arôme alsacien</u> 


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gnocchis gratinés Piperade	Riz safrané au fenouil, aux poivrons et petits pois		Idem menu standard	Galette à la basquaise Gratin de chou-fleur et pommes de terre

 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 06 au 12 juin 2022

Menu
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Jus d'ananas</p> <p>☞ ☞</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Torsades tricolores</p> <p>☞ ☞</p> <p>Carré frais</p> <p>☞ ☞</p> <p>Melon 🍈</p>		<p>Pain</p> <p>🍌 Radis-beurre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Marmite de poisson à 🐟</p> <p>la provençale</p> <p>(poisson-carottes-petits pois- pommes de terre-poivrons-tomates)</p> <p>☞ ☞</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>☞ ☞</p> <p>Fruit de saison 🍌</p>	<p>Taboulé</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pané fromage-épinards aux graines de courge (à chauffer)</p> <p>Salade de betteraves au maïs</p> <p>☞ ☞</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cake au chocolat maison 🏠</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	<p>Crème de champignons aux fèves et petits légumes</p> <p>Torsades tricolores</p>		<p>Marmite de légumes à la provençale et au tofu</p>	<p>Idem menu standard</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 13 au 19 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Raïta de concombre 🍆		<u>Pain</u>	Malicette (1 pour 2)*
🌀 🌀	🌀 🌀		🌀 🌀	🌀 🌀
<u>Emincé de poulet</u>	Boulghour aux courgettes 🍆		Nuggets de poisson 🐟	Tranche de bœuf
aux champignons	fraiches , aux pois chiches		Purée de carottes fraîches	sauce grand-mère
Papillons	et à la tomate		🌀 🌀	Blé - Ratatouille maison
🌀 🌀	🌀 🌀			(aubergine-courgette-poivron -tomate)
Fraidou	Coulommiers à la coupe		Montboissier à la coupe	*Fromage au sel de Guérande
🌀 🌀	🌀 🌀		🌀 🌀	🌀 🌀
Yaourt aux fruits	Banane 🍌		Fromage blanc au	Fruit de saison
			coulis de fraises à servir	(Pêche) 🍑

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Gratin de papillons aux légumes et haricots rouges	Idem menu standard		Nuggets de blé	🏠 Galette orge-riz et courgettes maison - Blé - Ratatouille maison
			Purée de carottes fraîches	(aubergine-courgette-poivron -tomate)



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 20 au 26 juin 2022

La Provence
et la mer

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de courgettes 🥒 à la moutarde</p> <p>🌿 🌿</p> <p> Kassler au jus S/porc : Rôti de dinde</p> <p>Gratin de pommes de terre aux carottes fraîches</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Edam</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Fruit de saison (Nectarine) 🍑</p>	<p>Salade de maïs aux poivrons 🥒</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Omelette fraîche nature</p> <p>Coquillettes à la sauce tomate</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Liégeois au chocolat</p>		<p><u>Pain</u></p> <p>Salade de tomates 🥒 au basilic</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Boulettes d'agneau sauce antiboise (olives)</p> <p>Semoule</p> <p>Courgettes fraîches à la provençale 🥒</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Moelleux pêche et lavande</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Pavé colin thym-citron  Riz pilaf aux légumes</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Compte pomme-cerise maison </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Gratin de pommes de terre aux carottes fraîches et pois chiches</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Boulettes de soja sauce antiboise</p> <p>Semoule</p> <p>Courgettes fraîches à la provençale</p>	<p>Flageolets à la crème de curry Riz pilaf aux légumes</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