











































Les menus du 10 au 16 janvier 2022 **REPAS BON POUR TA PLANETE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Potage de potiron    Carbonade de <u>bœuf</u> flamande  Spaetzles IGP    Six de Savoie   Flan au chocolat	Salade verte Iceberg    Saucisse paysanne au jus Blé  Chou-fleur sauce Mornay <i>S/porc : Saucisse de volaille</i>   Pont l'Évêque AOP à la coupe   Banane   		Menu végétarien Pain  Salade de <u>carottes râpées</u> à la ciboulette    Flageolets à la crème de curry  Semoule aux petits légumes    Montboissier à la coupe  Fromage blanc vrac et sucre	Pizza au fromage    Dés de colin  sauce aurore Purée de <u>panais frais</u>  <u>(pomme de terre-panais)</u>    Petit-suisse sucré   Clémentines 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Sauce bolognaise aux <u>protéines de soja</u>  Spaetzles IGP	Faboulettes de lentilles jaunes Blé Chou-fleur sauce Mornay		Idem menu standard	Œufs durs sauce aurore Purée de <u>panais frais</u> <u>(pomme de terre-panais)</u>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)


















Fruits et légumes de saison

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.

Les menus du 17 au 23 janvier 2022

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage crème de courgettes </p> <p>~ ~</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes</p> <p>Tombée de lentilles corail </p> <p>~ ~</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Petits-suisse fruités</p>	<p>Salade d'<u>endives</u> </p> <p>~ ~</p> <p> Filet de colin </p> <p>sauce bretonne</p> <p> Riz safrané au fenouil </p> <p>~ ~</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>~ ~</p> <p>Pomme </p>		<p>Pain</p> <p>Salade de maïs </p> <p>~ ~</p> <p>Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>) </p> <p>garni (knack et kassler) </p> <p>S/porc : <u>Knacks de volaille</u></p> <p><u>Moutarde douce alsacienne</u></p> <p>~ ~</p> <p>Carré frais</p> <p>~ ~</p> <p>Orange </p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes et aux dés de fromage </p> <p>~ ~</p> <p>Croq'veggie à la tomate</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>~ ~</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</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>Omelette fraîche à la crème de champignons</p> <p>Tombée de lentilles corail</p>	<p>Riz safrané au fenouil, aux poivrons et petits pois </p>		<p>Quenelles nature en sauce</p> <p>Pommes nature</p> <p>Chou à choucroute</p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison














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.



Les menus du 24 au 30 janvier 2022

La Savoie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>céleri</u>  ~ ~  Poisson pané - citron Boulghour  Piperade ~ ~ Coulommiers à la coupe ~ ~ Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts  ~ ~ Sauté de dinde au romarin  <u>Macaronis</u>  ~ ~ Mimolette ~ ~ Poire 		<u>Pain</u> Duo de salade verte et salade de mâche  ~ ~ Tartiflette (<u>jambon</u>)  <i>S/porc : Tartiflette à la volaille</i> avec fromage à raclette ~ ~ Fromage blanc sucré <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;"> J'PEUX PAS J'AI <i>tartiflette</i> </div> Compote de pomme à la crème de marrons	Salade de pois chiches  ~ ~  <u>Emincé de bœuf</u> à la hongroise Origine viande bovine : France Petits pois et <u>carottes fraîches</u> ~ ~  Brie à la coupe ~ ~ <u>Clémentine</u> 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Nuggets végétariens - citron Boulghour Piperade	<u>Céleri</u> braisé au curcuma Flageolets tomates  <u>Macaronis</u>		Tartiflette végétarienne	 Omelette maison (<u>œufs</u>) nature Petits pois et <u>carottes fraîches</u>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.



















Nouvel an chinois



Les menus du 31 janvier au 06 février 2022

Le 2 février, c'est la Chandeleur

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes </p> <p>~ ~</p> <p><u>Emincé de poulet</u> </p> <p>aux champignons</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé </p> <p>~ ~</p> <p>Cotentin nature</p> <p>~ ~</p> <p><u>Yaourt nature sucré</u></p>	<p> Salade de <u>chou chinois</u>, haricots mungo et maïs </p> <p>~ ~</p> <p> Filet de hoki </p> <p>sauce aigre-douce</p> <p> <u>Riz</u> aux légumes chinois </p> <p>~ ~</p> <p>Fromage</p> <p></p> <p>Moelleux à l'ananas</p>		<p><u>Pain</u> </p> <p>Salade de <u>carottes râpées</u> </p> <p>~ ~</p> <p>Spaghettis à la </p> <p>bolognaise maison</p> <p>~ ~</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>~ ~</p> <p> <u>Crêpe au chocolat</u></p>	<p> Salade de betteraves rouges au maïs </p> <p>~ ~</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>~ ~</p> <p><u>Fromage blanc aux fruits</u></p> <p>~ ~</p> <p>Banane</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Galette avoine-riz-courgette </p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Chou rouge frais</u> braisé</p>	<p><u>Riz</u> aux légumes chinois et à l'œuf</p>		<p>Spaghettis sauce </p> <p>bolognaise aux lentilles</p> <p><u>Emmental râpé</u></p>	<p>Idem menu standard</p>



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus du Commerce Equitable européen ou international



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal



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



Recette maison



Produit labellisé HVE (haute valeur environnementale)



Fruits et légumes de saison

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.