

Les menus du 01 au 07 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon 🍈  Pavé fromager Petits pois et carottes fraîches 🍴 🍴 <u>Flan au chocolat</u> 🍴 🍴 Gâteau sec	Taboulé (semoule-poivron-concombre- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe) 🍈 🍴 🍴  Merlu sauce suprême Purée d'épinards 🍴 🍴 Brie à la coupe 🍴 🍴 Raisin 🍇		Salade de concombres 🍈 à la menthe 🍴 🍴 Emincé de bœuf aux olives Gnocchis 🍴 🍴 Petit moulé ail et fines herbes 🍴 🍴 Yaourt à l'abricot à servir	Salade de betteraves rouges 🍈 🍴 🍴 Chili végétarien 🍈 (haricots rouges-maïs-carottes fraîches et courgettes fraîches) 🍈  Riz pilaf 🍴 🍴 Munster à la coupe 🍴 🍴 Nectarine 🍑

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce romarin		Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons)	Idem menu standard
	Purée d' épinards		aux pois chiches sauce tomate	
			Gnocchis	



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 Équitable 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 08 au 14 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes aux légumes   Cuisse de poulet forestière Gratin de <u>chou-fleur</u> et de <u>pommes de terre</u>   <u>St Morêt</u>   Fruit de saison (Prunes) 	 Tomates cerises   Cari de <u>lentilles vertes</u> aux <u>carottes fraîches</u> , curcuma et  lait de coco <u>Coquillettes</u>   Coulommiers à la coupe   <u>Yaourt nature à servir</u> et sucre		Macédoine vinaigrette   Pizza au fromage <u>Salade verte</u>   Mimolette   Fruit de saison <u>(Muscat bleu)</u> 	Salade de radis roses    Colin sauce safranée <u>Pommes vapeur</u>  <u>Courgettes fraîches</u>   <u>Emmental à la coupe</u>   Moelleux aux <u>mirabelles</u>  

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Quenelles nature sauce aurore Gratin de <u>chou-fleur</u> et de <u>pommes de terre</u>	Idem menu standard		Idem menu standard	 Omelette nature (<u>œufs</u>) <u>Pommes vapeur</u> <u>Courgettes fraîches</u>



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 Équitable 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.