

Menu  
végétarien

Les menus du 23 au 29 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>BIBELESKAES</b></p> <p><u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade verte</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Melon</b> 🍈</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Kassler</b> au jus</p> <p><i>S/porc : Rôti de dinde</i></p> <p><b>Blé</b> et Ratatouille</p> <p>(<u>aubergine-courgette</u>-poivron-tomate)</p> <p>🍆 🍆 🍆</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Abricots 🍑</p>		<p><b>JOURNEE</b></p> <p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> 	<p><u>Salade verte</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison</p> <p>🌀 🌀</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fraises 🍓</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	<p>Galette italienne sauce basilic</p> <p><b>Blé</b> et Ratatouille</p> <p>(<u>aubergine-courgette</u>-poivron-tomate)</p>			<p><u>Spaghettis</u> sauce provençale</p> <p><b>Emmental râpé</b></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.

Menu  
végétarien

Les menus du 30 juin au 06 juillet 2025

Menu  
végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jus de pomme</p> <p>☞ ☞</p> <p>Couscous aux <b>boulettes de bœuf</b> (semoule-carottes fraîches-courgettes fraîches-navets-poivrons-oignons-pois chiches)</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Tome à l'ail des ours à la coupe</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Nectarine 🍑</p>	<p>🍅 Tomates cerises</p> <p>☞ ☞</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>☞ ☞</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>☞ ☞</p> <p><u>Yaourt aux fruits alsacien</u> à servir</p>		<p>Salade de <b>concombres</b> 🥒 à la menthe</p> <p>☞ ☞</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p>☞ ☞</p> <p><b>Purée pomme-banane</b> (coupelle)</p>	<p><b>Melon</b> 🍈</p> <p>☞ ☞</p> <p> Merlu sauce à l'oseille</p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>☞ ☞</p> <p>Mimolette</p> <p>☞ ☞</p> <p>Flan nappé caramel</p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Couscous aux bouchées pistou</p> <p>(semoule-carottes fraîches-courgettes fraîches-navets-poivrons-oignons-pois chiches)</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Idem menu standard</p>	<p> Galette avoine-courgettes sauce tomate</p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> <p><b>Haricots verts</b></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.