

Les menus du 10 au 16 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (chou blanc - carottes) Merlu sauce à l'aneth Torsades tricolores Rondelé nature Clémentine	FERIE ARMISTICE 1914-1918		Pizza au fromage Emincé de bœuf sauce bourgeoise Purée de céleri frais (pommes de terre) Emmental à la coupe Poire	Salade de betteraves rouges Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (carottes fraîches-courgettes-navets fraîs-poivrons-oignons-tomates) Camembert à la coupe Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Flageolets à la crème de tomate Torsades tricolores			Omelette (œufs) piperade Purée de céleri frais (pommes de terre)	Idem menu standard



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.

Les menus du 17 au 23 novembre 2025

Animation
Auvergne



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de  <u>céleri</u> rémoulade  Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte fraîche</u>  <u>petits pois</u>-fèves-raisins-curry)  Riz  <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u>  Orange 	Macédoine vinaigrette  <u>Pilons de poulet</u> au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u>   Pont l'Evêque AOP à la coupe  Banane 		<u>Salade verte</u> aux croûtons  Quenelles de brochet sauce au Cantal AOP Potée de légumes auvergnate (<u>pomme de terre-carotte-chou chinois</u>)   Bleu à la coupe  Flognarde aux pommes  (clafoutis auvergnat)	Salade de <u>carottes râpées</u>   <u>Spaghettis</u> à la bolognaise   Emmental râpé  <u>Yaourt aux fruits</u> à servir

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Idem menu standard	Cœufs durs sauce au thym Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>poireaux frais</u>		Quenelles nature sauce au Cantal AOP Potée de légumes auvergnate	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <u>lentilles vertes</u> Emmental râpé



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.

Les menus du 24 au 30 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou-fleur 🥕 🍴 🍴 <u>Sauté de porc</u> au curry S/porc : Sauté de dinde Pommes cubes rôties 🍴 🍴 Bûchette de chèvre à la coupe 🍴 🍴 <u>Flan vanille nappé caramel</u>	Taboulé 🍴 🍴 Nuggets de poulet (filet) Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons 🍴 🍴 <u>Brie à la coupe</u> 🍴 🍴 <u>Clémentine</u> 🍊		Duo de <u>chou rouge</u> et 🥕 <u>chou blanc</u> 🥕 🍴 🍴 Gnocchis sauce à la provençale 🍴 🍴 Râpé italien 🍴 🍴 <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	Salade d' <u>endives</u> aux dés de mimolette 🍴 🍴 Goulash de <u>bœuf</u> hongrois Purée de <u>courge butternut</u> 🥕 🍴 🍴 Petit-suisse sucré 🍴 🍴 Compote  <u>pomme-mirabelles IGP</u>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées azukis sauce au curry Pommes cubes rôties	Nuggets de blé Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons		Idem menu standard	 Galette de <u>lentillons</u> sauce tomate Purée de <u>courge butternut</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 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.

Les menus du 01 au 07 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1/2 pamplemousse 🍊 🍷 🍷  Poisson meunière citron Epinards à la crème 🍷 🍷 Carré de l'est à la coupe 🍷 🍷 Moelleux à l'ananas 🏠	Salade de betteraves rouges 🍷 sauce au fromage blanc 🍷 🍷 Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco  Riz 🍷 🍷 Fromage fondu 🍷 🍷 Pomme 🍏		Salade de maïs 🍷 🍷 Choucroute (chou et pommes de terre) aux knacks 🐷 S/porc : Knacks de volaille <u>Moutarde douce alsacienne</u> 🍷 🍷 Munster à la coupe 🍷 🍷 Clémentine 🍊	Salade de carottes cuites 🍷 mimosa 🍷 🍷 <u>Emincé de poulet</u> sauce tomate Coquillettes 🍷 🍷 Edam 🍷 🍷  Petits-suisse fruités

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé citron Epinards à la crème	Idem menu standard		 Croustillant légumes-avoine-fromage sauce tomate - Pommes nature Chou à choucroute	Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate Coquillettes



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.