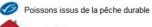


Les menus du 10 au 16 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw			Pizza au fromage	Salade de betteraves rouges
∂r •6			ô~ ◆6	ô~ √6
	FERIE		Emincé de bœuf	Semoule et légumes couscous
Merlu sauce à l'aneth			sauce bourgeoise	aux pois chiches et à la coriandre
Torsades tricolores	ARMISTICE 1914-1918		Purée de <u>céleri frais</u>	(<u>carottes fraiches</u> -courgettes- <u>navets</u>
			(pommes de terre)	frais-poivrons-oignons-tomates)
<i>ම</i> ණ			<i>₹</i>	ŵ %
Rondelé nature			Emmental à la coupe	Camembert à la coupe
কৈ প্র			∂r * 6	ôr √6
Clémentine≩			<u>Poire</u>	Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
		Omolotto (mufs) piporado	Idem menu standard
		Officiette (œuis) piperade	idem menu standard
		Purée de <u>céleri frais</u>	
		(nommon de terre)	
	Menu Végétarien	Menu Végétarien Menu Végétarien	Omelette (œufs) piperade



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

Fruits et légumes de saison

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 L'AUVERGNE

			Auvergne	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade	Macédoine vinaigrette		Salade verte aux croûtons	Salade de <u>carottes râpées</u>
ô~ √S	<i>₹</i>		ô≈ ×ô	ê≈ ≪5
Byriani aux légumes s/amandes			Quenelles de brochet	
(courgette- <u>carotte fraiche</u> - 逢	Pilons de poulet au thym		sauce au Cantal AOP	<u>Spaghettis</u> à la
petits pois-fèves-raisins-curry)	Gratin de pommes de terre		Potée de légumes auvergnate	bolognaise
Riz	et <u>poireaux frais</u>		(pomme de terre-carotte-chou chinois)	
<i>ቅ</i> ≪ና	<i>ନ</i> %		& √s	ි ම ම
			AUVE	KGNE
Tome à l'ail des ours	Pont l'Evêque AOP		Bleu à la coupe	Emmental râpé
à la coupe	à la coupe			
ôr ≈6	ô~ %		ô	∂ * •\$
Orange à `	Banane		Flognarde aux pommes	Yaourt aux fruits 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	Œufs durs sauce au thym		Quenelles nature	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise
	Gratin de <u>pommes de terre</u>		sauce au Cantal AOP	de <u>lentilles vertes</u>
	et <u>poireaux frais</u>		Potée de légumes auvergnate	Emmental râpé



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

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 ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 è - అు	Taboulé స్త్రా చ		Duo de <u>chou rouge</u> et <u>è</u> <u>chou blanc</u> è <i>è</i> ≪	Salade d' <u>endives</u> aux dés de mimolette কৈ ক
Sauté de porc au curry S/porc : Sauté de dinde Pommes cubes rôties	Nuggets de poulet (filet) Ketchup Petits pois aux oignons		Gnocchis sauce à la provençale	Goulash de <u>bœuf</u> hongrois Purée de <u>courge butternut</u>
Politiles cubes folies কৈ প্র	retits pois aux orginoris		ê≈ ≪5	જે જો
Bûchette de chèvre à la coupe	Brie à la coupe		Râpé italien	Petit-suisse sucré
∂r ×6	<i>ሎ</i> •ፍ		∂r ×6	∂r ×6
<u>Flan vanille nappé caramel</u>	Clémentinc	ploment pour les personnes concernés	Yaourt arôme myrtilles	Compote pomme-mirabelles IGP

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

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



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal e Biologique.

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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 ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

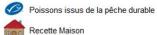


Les menus du 01 au 07 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1/2 pamplemousse <mark>≩</mark>	Salade de betteraves rouges sauce au fromage blanc		Salade de maïs	Salade de carottes cuites
ê≈ 4 5	<i>የ</i> ቃ • ፍ		څه مخ Choucroute (<u>chou</u> et <u>pommes de terre)</u>	∂r * \$
Poisson meunière	Colombo de <u>lentilles corail</u>		aux <u>knacks</u>	Emincé de poulet
citron	au curcuma et lait de coco		S/porc : Knacks de volaille	sauce tomate
Epinards à la crème	₩ Riz		Moutarde douce alsacienne	Coquillettes
∂r 4 5	ôr √s		∂r •6	æ •€
Carré de l'est à la coupe	Fromage fondu		Munster à la coupe	Edam
ô≈ •ớs	∂r 4 6		ô≈ ×6	∂r •6
Moelleux à l'ananas	<u>Pomme</u> ≩		Clémentine	Petits-suisses fruités

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

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



Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

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. Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

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