

Les menus du 15 au 21 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Salade verte</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Tajine de légumes aux figues <u>(navet-courgette fraiche-carotte fraiche-</u> tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Poire 🍏</p>	<p>Salade de tomates 🍅 à l'huile d'olive</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Saucisse blanche au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cantal jeune AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>		<p>Salade de carottes râpées 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Poisson pané Ketchup</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fondue de poireaux frais 🍷</p> <p>🌀 🌀 🍷</p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Banane 🍌</p>	<p>Salade de betteraves rouges 🍷</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Blanquette de volaille</p> <p>Spaetzles IGP</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt aux fraises à servir</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	Œufs durs sauce aurore Purée de pommes de terre		Pané de blé - ketchup Pommes vapeur Fondue de poireaux frais	Crème de champignons aux fèves et petits légumes Spaetzles IGP

 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 22 au 28 septembre 2025

Repas alsacien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>céleri</u> rémoulade  	Salade de haricots verts 		<u>Jus de pomme</u>   BIBLESKAES <u>Fromage blanc</u> ail et fines herbes Pommes sautées - <u>Salade verte</u> 	Salade de <u>concombres</u>  à la ciboulette 
 Colin sauce bretonne  <u>Riz</u> pilaf 	Sauté de dinde sauce romarin Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>   		<u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 	Boulettes de bœuf sauce chasseur Papillons 
Bleu à la coupe 	Vache qui rit 		<u>Compote <u>pomme</u>-guetsches</u>   à la cannelle	Brie à la coupe 
<u>Crème dessert au chocolat</u>	<u>Raisin</u> 			Petits-suisses sucrés

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Curry de pois chiches et <u>carottes</u> <u>fraîches</u> sauce tomate <u>Riz</u> pilaf	Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>corail</u> Gratin <u>pommes de terre,</u> <u>courgettes</u> et <u>aubergines fraîches</u>		Idem menu standard	Bouchées au pistou sauce chasseur Papillons

 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 29 septembre au 05 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Duo de  chou blanc et chou rouge 		 Tomates cerises	Macédoine rémoulade
∞ ∞	∞ ∞		∞ ∞	∞ ∞
Bœuf stroganoff	Fricassée de petits légumes d'automne sauce curry (butternut-carottes -har.blancs-marrons)		Croziflette (épaule)	 Nuggets de poisson
Duo de haricots verts et haricots beurre	  Penne		savoyarde <i>S/porc : Croziflette à la volaille</i>	Citron
∞ ∞	∞ ∞		∞ ∞	∞ ∞
Coulommiers à la coupe	Fraidou		Emmental râpé	Munster à la coupe
∞ ∞	∞ ∞		∞ ∞	∞ ∞
Tarte aux pommes normande	<u>Flan vanille nappé</u> <u>caramel alsacien</u>		Raisin rosé  (Katharina)	Poire 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
 Galette de lentillons aux légumes sauce aux herbes Duo haricots verts et beurre	Idem menu standard		Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)	Bouchées panées - citron Blé Epinards à la crème

 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 06 au 12 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Duo de <u>carottes râpées</u> 🥕 et <u>panais râpés</u> 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> sauce à la coriandre Gnocchis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u></p>	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Hoki sauce citron Purée de <u>courge butternut</u> 🥕</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>		<p>Salade de <u>concombres</u> 🥒 à la menthe</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise </p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emmental râpé</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Raisin blanc italien</u> 🍇</p>	<p><u>Salade verte</u> aux dés de mimolette</p> <p>🌀 🌀</p> <p> Piperade aux haricots rouges  <u>Riz pilaf</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Cake au <u>chocolat</u>  </p>

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Duo de courgettes et pois chiches sauce à la coriandre Gnocchis</p>	<p>Pané fromage-épinards aux graines de courge Purée de <u>courge butternut</u></p>		<p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</u></p>	<p>Idem menu standard</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.