


Les menus du 05 au 11 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Goulash de <u>lentilles vertes</u>, poireaux et <u>céleri frais</u> 🍷 <u>Pommes vapeur</u> (cubes)</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Clémentine 🍷</p>	<p>Salade de <u>chou chinois</u> 🍷 à la coriandre</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Emincé de poulet au jus <u>Spaetzles IGP</u></p> <p>🍷 🍷</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Crème dessert au chocolat</u></p>		<p>Salade de <u>betteraves rouges</u> au cerfeuil 🍷</p> <p>🍷 🍷</p> <p> Poisson pané Citron Purée d'épinards</p> <p>🍷 🍷</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Yaourt quetsches-cannelle</u> à servir</p>	<p>Salade de pâtes aux petits légumes</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>Bœuf</u> aux oignons 🍷 <u>Carottes fraîches</u> Vichy</p> <p>🍷 🍷</p> <p><u>St Morêt</u></p> <p>🍷 🍷</p> <p> Galette des Rois aux pommes</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>Légumes méditerranéens (haricots- salsifis-aubergines-poivrons-oignons) aux pois chiches sauce tomate</p> <p><u>Spaetzles IGP</u></p>		<p>Pavé fromager Citron Purée d'épinards</p>	<p><u>Œufs durs</u> sauce béchamel <u>Carottes fraîches</u> Vichy</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.

Les menus du 12 au 18 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte au maïs</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌱 🌱</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌱 🌱</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Semoule</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌱 🌱</p> <p><u>Pomme</u> 🍏</p>		<p>Salade d'endives 🍏</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Croziflette (<u>épaule</u>) savoyarde S/porc : Croziflette à la volaille</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Compote <u>pomme</u>-myrtilles 🍏</p>	<p>Potage aux <u>poireaux</u> 🍏 🏠</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Cheeseburger à composer*</p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>🌱 🌱</p> <p>*fromage</p> <p>🌱 🌱</p> <p>Yaourt arôme</p>


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Flageolets à la crème de curry</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Idem menu standard</p>		<p>Croziflette (julienne de légumes- champignons-échalotes-crème)</p>	<p>Cheeseburger VG à composer</p> <p>Ketchup</p> <p>Pommes noisettes</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.

Les menus du 19 au 25 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> 🥕	Jus de pomme		Potage de <u>potiron</u> 🏠 🥕	Salade de betteraves rouges 🥕
🍴 🍴	🍴 🍴		🍴 🍴	🍴 🍴
Cuisse de poulet au jus	🐟 Nuggets de poisson		Chili végétarien 🥕	Choucroute (<u>chou</u> et <u>pomme de terre</u>)
<u>Coquillettes</u>	Ketchup		(haricots rouges-mâis- <u>carottes fraîches</u> et <u>courgettes</u>)	garnie (<u>knack</u> et <u>kassler</u>) 🐷
🍴 🍴	Purée de <u>brocolis</u> 🥕		🌐 <u>Riz</u> pilaf	S/porc : Knacks de volaille
Fromage au sel de Guérande	🍴 🍴		🍴 🍴	<u>Moutarde douce alsacienne</u>
🍴 🍴	<u>Tome à la fleur de sureau</u>		Mimolette	🍴 🍴
	<u>à la coupe</u>			<u>Brie à la coupe</u>
	🍴 🍴			🍴 🍴
<u>Flan vanille nappé caramel</u>	<u>Poire</u> 🥕		Petits-suisses sucrés	<u>Clémentine</u> 🥕

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crème de champignons aux fèves et petits légumes	Bouchées de blé panées		Idem menu standard	Quenelles nature en sauce
<u>Coquillettes</u>	Ketchup			<u>Pommes nature</u>
	Purée de <u>brocolis</u>			<u>Chou</u> à choucroute

🐟 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 26 janvier au 01 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de <u>pois cassés</u> 🏠 ☞ ☞ Merlu sauce à l'aneth Haricots beurre à la tomate ☞ ☞ Coulommiers à la coupe ☞ ☞ <u>Yaourt arôme passion</u>	Salade coleslaw (<u>carottes</u> - <u>chou blanc</u>) 🍌 ☞ ☞ <u>Sauté de porc</u> au romarin <i>S/porc : Sauté de dinde</i> Gnocchis ☞ ☞ Petit moulé ail et fines herbes ☞ ☞ Crème dessert à la vanille		<u>Salade verte Batavia</u> ☞ ☞ <u>Penne</u> à la bolognaise maison ☞ ☞ <u>Emmental râpé</u> ☞ ☞ <u>Kiwi</u> 🍌	Salade de maïs aux poivrons ☞ ☞ Bouchées au pistou sauce tomate <u>Courge butternut</u> braisée 🍌 ☞ ☞ Cantal AOP ☞ ☞ Moelleux à l'ananas 🏠


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pavé fromage-épinards aux graines de courge Haricots beurre à la tomate	Gnocchis aux champignons sauce curry Râpé italien		<u>Penne</u> sauce bolognaise végétale (égrené végétal)	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.