



Les menus du 08 au 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts 🌿 🌿 Duo de haricots rouges et haricots blancs aux <u>carottes</u> 🥕 <u>fraiches</u> sauce aux herbes <u>Boulghour</u> 🌿 🌿 <u>Vache qui rit</u> 🌿 🌿 <u>Orange</u> 🍊	Velouté de <u>pommes de terre</u> (oignons, crème, persil) 🏠 🌿 🌿  <u>Kassler</u> au jus S/porc : Rôti de dinde  <u>Chou rouge</u> aux marrons 🌿 🌿 <u>Tomme nature d'Alsace</u> à la coupe 🌿 🌿 <u>Yaourt arôme mirabelle</u>		Salade de riz 🌿 🌿  Colin sauce légère <u>Pommes vapeur</u> Fondue de <u>poireaux frais</u> 🥕 🌿 🌿 <u>Tome à l'ail des ours</u> à la coupe 🌿 🌿 <u>Poire</u> 🍐	<u>Salade verte Batavia</u> 🌿 🌿 <u>Spaghettis</u> à la bolognaise maison 🌿 🌿 <u>Emmental râpé</u> 🌿 🌿 Compote de pomme 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	Quenelles nature sauce aurore <u>Chou rouge</u> aux marrons		Galette italienne sauce basilic <u>Pommes vapeur</u> Fondue de <u>poireaux bio frais</u>	<u>Spaghettis</u> sauce bolognaise aux <u>lentilles vertes</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 15 au 21 décembre 2025

Repas de Noël 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Roulade de volaille</u>  Sauté de bœuf Stroganoff Blé Brocolis  Bûchette de chèvre à la coupe  Clémentine	Salade de betteraves rouges  Curry de lentilles vertes (courgettes et carottes)   Riz  Camembert à la coupe  Pomme		Duo de batavia et mâche  aux abricots secs et mimolette  Bouchées de pintade sauce aux marrons Pommes forestines Haricots verts  Cantal jeune AOP à la coupe   Gâteau au chocolat  et sa crème anglaise	Potage St Germain  (pois cassés)  Nuggets de poisson Citron Patate douce fraîche   Fromage frais au sel de Guérande  Fromage blanc sucré 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Crudités Œufs durs sauce tomate Blé Brocolis	Idem menu standard		 Croustillant avoine-carotte-fromage sauce aux marrons P. forestines - Haricots verts	Bouchées de blé panées Citron Patate douce fraîche



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.