

Les menus du 02 au 08 mars 2026

Je mange avec
les mains

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Potage Crécy (<u>carottes fraîches</u>)     <u>Boeuf</u> sauce chasseur <u>Penne</u>   Carré de l'est à la coupe   <u>Yaourt arôme mirabelles</u>	Salade verte    Hoki sauce safranée Purée de <u>patate douce</u>    Emmental à la coupe   Ile flottante à servir		Salade de maïs aux poivrons   Curry de pois chiches aux <u>carottes fraîches</u>  sauce tomate crémée <u>Boulghour</u>   Fromage frais au sel de Guérande   Banane  (issue d'une région ultrapériphérique)	 Radis roses et sauce au <u>fromage blanc</u>   Nuggets de poulet (filet) Pommes dauphines Ketchup   Edam   Smoothie  (yaourt et pêche)



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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Omelette fraîche</u> sauce tomate <u>Penne</u>	Galette basquaise sauce aux herbes Purée de <u>patate douce</u>		Idem menu standard	Bouchées de blé panées Pommes dauphines Ketchup

 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 09 au 15 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Salade de blé 🐟 🍷  Merlu sauce à l'oseille Pommes vapeur Epinards 🍷 🍷 Cantal AOP 🍷 🍷 Orange 🍊	Salade de carottes râpées 🍷 🍷 🍷 Cappelletis au fromage sauce à la provençale 🍷 🍷 Emmental râpé 🍷 🍷 Purée pomme-fraise-cassis (coupelle)	Salade de pommes de terre à la ciboulette et au vinaigre de cidre 🍷 🍷 Escalope de dinde  sauce au camembert Duo de carottes fraîches 🍷 et chou-fleur 🍷 🍷 🍷  Fromage fondu  🍷 🍷  Tarte normande aux pommes	Salade de betteraves rouges 🍷 🍷 🍷 Chili con carne (viande hachée-haricots rouges- maïs-poivrons)  Riz pilaf 🍷 🍷 St Paulin 🍷 🍷 Poire 🍷

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Croq'veggie à la tomate Pommes vapeur Epinards	Idem menu standard		Œufs durs sauce au camembert Duo de carottes fraîches et chou-fleur	Chili aux légumes (haricots rouges-courgettes-carottes- maïs-poivrons) Riz pilaf

 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 16 au 22 mars 2026

Repas allemand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade verte</u> 🍴 🍴 <u>Spaghettis</u> et sauce bolognaise à l'égrené végétal 🍴 🍴 Emmental râpé 🍴 🍴  Crème dessert au chocolat	Salade de <u>céleri</u> rémoulade 🍴 🍴 <u>Emincé de poulet</u> sauce forestière Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons 🍴 🍴 Bûchette de chèvre à la coupe 🍴 🍴 Banane 🍌 🍌		Krautsalat (<u>Chou blanc</u> au cumin) 🍴 🍴 Currywurst (<u>saucisse</u> sauce tomate, curry, oignons) S/porc : Currywurst à la volaille Pommes rissolées 🍴 🍴 Fromage  Kirschmichel mit schokolade (clafoutis chocolat-cerises) 🏠	Taboulé (<u>semoule</u>-poivron-courgette- tomate-carotte-céleri-navet-raisins-menthe) 🍴 🍴  Poisson pané Citron Haricots verts persillés 🍴 🍴 Petit moulé ail et fines herbes 🍴 🍴 <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	Omelette maison (<u>œufs</u>) Potée de <u>pommes de terre</u> et <u>carottes fraîches</u> aux oignons		 Croustillant avoine-légumes- fromage sauce tomate Pommes rissolées	Pavé fromager Citron Haricots verts persillés

 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 23 au 29 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges 🍷 🍷 🍷 Boulettes de bœuf sauce aux épices <u>Spaetzles IGP</u> 🍷 🍷 <u>Munster à la coupe</u> 🍷 🍷 <u>Yaourt aux fruits du verger</u> à servir	Salade de haricots verts mimosa 🍷 🍷 Duo de haricots blancs et <u>patates douces</u> 🍷 <u>fraîches</u> sauce curcuma 🍷 Riz pilaf 🍷 🍷 Emmental à la coupe 🍷 🍷 Kiwi 🍷		Jus d'orange 🍷 🍷 <u>Sauté de porc</u> sauce romarin S/porc : Sauté de dinde <u>Pommes vapeur</u> Brocolis 🍷 🍷 🍷 Camembert à la coupe 🍷 🍷 Compote <u>pomme</u> -mangue 🍷	Potage au <u>céleri frais</u> 🍷 🍷 🍷 Pizza au fromage Salade verte 🍷 🍷 Petit-suisse sucré 🍷 🍷 Orange 🍷

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées au pistou sauce aux épices <u>Spaetzles IGP</u>	Idem menu standard		Galette italienne sauce tomate <u>Pommes vapeur</u> Brocolis	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.