

Les menus du 25 au 31 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>LUNDI DE PENTECOTE</b>	Tomates cerises    <u>Lentillons</u> aux dés de tomates et <u>carottes fraîches</u> sauce tomate  <u>Penne</u>     <u>St Morêt</u>     <u>Purée pomme-banane</u> (coupelle)		Salade de <u>blé</u> (petits pois-maïs-tomate)    <u>Knack</u> <i>S/porc : Knack de volaille</i> Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre     Edam   <b>Crème dessert au chocolat</b>	<u>Salade verte</u> aux croûtons     Colin sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</u>     Carré de l'est à la coupe  Tarte aux abricots

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Idem menu standard		Pané fromage-épinards Duo de <u>haricots verts</u> et haricots beurre	Bouchées de blé sauce safranée Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes fraîches</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 01 au 07 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs aux poivrons </p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Emincé de poulet</u> aux champignons</p> <p> Riz pilaf</p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Melon </p>	<p>Salade de <b>pommes de terre</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p> Merlu sauce aneth</p> <p><b>Petits pois</b> et <u>carottes fraîches</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p><u>Yaourt arôme myrtilles</u></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Gâteau sec</p>		<p>Salade de carottes râpées</p> <p>🌀 🌀</p> <p> <b>Ratatouille</b> maison (<u>aubergine-courgette</u>-poivron-tomate)</p> <p>aux haricots blancs</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>St Paulin</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Fruit de saison : <u>Fraises</u> </p> <p>(Alsace ou Allemagne selon disponibilité)</p>	<p>Salade de <b>concombres</b> </p> <p>aux dés de brebis</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Steak haché au jus</p> <p><b><u>Spatzles IGP</u></b></p> <p>🌀 🌀</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>🌀 🌀</p> <p>Compote  <u>pomme-rhubarbe</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 coriandre</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Galette basquaise aux herbes</p> <p><b>Petits pois</b> et <u>carottes fraîches</u></p>		<p>Idem menu standard</p>	<p><b><u>Spatzles IGP</u></b> sauce provençale</p> <p>Emmental râpé</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 08 au 14 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage     <b>Kassler</b> au jus <i>S/porc : Rôti de dinde</i>  <b>Courgettes fraîches</b>    Petit-suisse sucré    Fruit de saison ( <b>Pastèque</b> ) 	<b>Melon</b>     Escalope de dinde sauce à la crème <b>Pâtes coquillages</b>    Coulommiers à la coupe    Flan vanille		Salade de lentilles     Poisson pané Ketchup Purée Crécy ( <b>carottes</b> )    <b>Cantal jeune AOP à la coupe</b>    Fruit de saison (Abricots) 	<b>REPAS ITALIEN</b> <b>Tomates</b> à l'huile d'olive     <b>Gnocchis sauce tomate</b> <b>et basilic</b>  <b>Râpé italien</b>    <b>Compote pomme-fraise</b> 


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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Bouchées azukis sauce tomate <b>Courgettes fraîches</b>	Crème de champignons aux fèves et petits légumes <b>Pâtes coquillages</b>		Pavé fromager Ketchup Purée Crécy ( <b>carottes</b> )	<b>Idem menu standard</b>

 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 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Salade verte</u></p> <p>🌀 🍴</p> <p><u>Sauté de bœuf</u> aux oignons</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p> <p>🌀 🍴</p> <p><u>Munster à la coupe</u></p> <p>🌀 🍴</p> <p>Nectarine 🍓</p>	<p>Salade de <u>concombres</u> 🍓 à la ciboulette</p> <p>🌀 🍴</p> <p><u>Lentilles vertes</u> aux légumes d'été 🍓 (<u>courgettes</u>-poivrons-<u>aubergines</u>)</p> <p><u>Boulghour</u></p> <p>🌀 🍴</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>🌀 🍴</p> <p><u>Yaourt à la mirabelle</u> à servir</p>		<p>Jus d'ananas</p> <p><b>PLAT FROID</b></p> <p><u>Jambon</u></p> <p><i>S/porc : Jambon de volaille</i></p> <p>Salade de <u>coquillettes</u> 🍓 (concombre-tomate-mâis-poivrons)</p> <p>🌀 🍴</p> <p><u>Bûchette de chèvre</u> à la coupe</p> <p>🌀 🍴</p> <p>Pêche 🍓</p>	<p> <b>LE PAYS BASQUE</b></p> <p>Tomates cerises 🍓</p> <p>🌀 🍴</p> <p>Cuisse de poulet 🍗 sauce basquaise</p> <p> <b>Riz pilaf</b></p> <p> <b>Piperade</b> 🏠</p> <p>🌀 🍴</p> <p> <b>LE PAYS BASQUE</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Moelleux aux cerises</b> 🏠</p>


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


Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>chou-fleur</u></p>	<p>Idem menu standard</p>		<p><u>Œufs durs</u> vinaigrette</p> <p>Salade de <u>coquillettes</u> (concombre-tomate-mâis-poivrons)</p>	<p><b>Piperade aux haricots rouges</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></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.