

Les menus du 30 mars au 5 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <u>carottes râpées</u> au citron 🍊 🍴 🍴 <u>Knack</u> S/porc : Knack de volaille Pommes dauphines 🍴 🍴 Carré de l'est à la coupe 🍴 🍴 Petits-suisses fruités	Salade de maïs aux dés de tomate 🍴 🍴 Tajine de légumes aux figues (navet frais-courgette-carotte fraîche- tomate-olives-coriandre-pois chiches) 🍌 Boulghour 🍴 🍴 Vache qui rit 🍴 🍴 Banane 🍌 🍌		ANIMATION PROVENCE Salade de <u>riz</u> façon niçoise (riz, poivron, haricot vert, <u>œuf</u>, tomate) 🍴 🍴 Sauté de dinde à la provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym 🍴 🍴 St Paulin   Tarte aux abricots	FERIE VENDREDI SAINT

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 dauphines	Idem menu standard		Bouchées au blé sauce provençale Gratin de <u>pommes de terre</u> et <u>courgettes</u> au thym	



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 6 au 12 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE LUNDI DE Pâques 	Radis roses  🌀 🌀 <u>Escalope de poulet</u> à la crème Petits pois et <u>carottes fraîches</u> 🌀 🌀  Edam 🌀 🌀 <u>Pomme</u> 		Taboulé 🌀 🌀  Poisson meunière <u>Pommes vapeur</u> Epinards à la crème 🌀 🌀 <u>Tome à la fleur de sureau</u> <u>à la coupe</u> 🌀 🌀 Purée pomme-banane (coupelle)	<u>Salade verte</u> 🌀 🌀 <u>Spaghettis</u> à la bolognaise  🌀 🌀 Emmental râpé 🌀 🌀 Orange

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
	Byriani aux légumes s/amandes (<u>courgette-carotte</u>) petits pois-fèves-raisins-curry  Riz pilaf		Pavé fromager <u>Pommes vapeur</u> Epinards à la crème	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise de <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.