

Les menus du 07 au 13 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs à la vinaigrette</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Tajine de légumes aux figues</p> <p>(navet-courgette-carotte fraîche-🍌)</p> <p>tomate-olives-coriandre-pois chiches)</p> <p>Boulghour</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Vache qui rit</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Orange 🍊</p>	<p>Velouté de <u>pommes de terre</u> 🏠</p> <p>(oignons, crème, persil)</p> <p>🌿 🌿</p> <p>🐷 Kassler au jus</p> <p>S/porc : Rôti de dinde</p> <p>🍌 Chou rouge aux marrons</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Yaourt arôme mirabelle</u></p>		<p>Macédoine rémoulade</p> <p>🌿 🌿</p> <p>🐟 Colin sauce légère</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u></p> <p>🌿 🌿 🍌</p> <p><u>Tome à la fleur de sureau</u></p> <p>à la coupe</p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Poire</u> 🍐</p>	<p><u>Salade verte Batavia</u></p> <p>🌿 🌿</p> <p><u>Spaghettis</u> à la bolognaise 🏠</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Emmental râpé</p> <p>🌿 🌿</p> <p>Compote de pomme à servir</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>Croq'veggie au fromage</p> <p><u>Chou rouge</u> aux marrons</p>		<p>Quenelles nature sauce légère</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p>Fondue de <u>poireaux frais</u></p>	<p><u>Spaghettis</u> sauce bolognaise à l'égrené végétal 🏠</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 14 au 20 décembre 2026

Repas de Noël 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes et légumes (maïs-courgette-poivron-tomate) aux dés de fromage  <u>Sauté de bœuf</u> Strogonoff Duo de <u>brocolis</u>  et <u>chou-fleur</u>   Petit moulé ail et fines herbes  <u>Clémentine</u> 	Salade de <u>carottes râpées</u>  au citron  Curry de <u>lentilles vertes</u> aux <u>patates douces fraîches</u>   <u>Riz</u> pilaf  <u>Bûchette de chèvre à la coupe</u>  <u>Pomme</u> 		 Tartinade fromage frais-potiron et malicette  Paupiette de saumon sauce safranée Pommes duchesses Haricots verts   Duo de fromages (brie/emmental) sur lit de mâche   Gâteau aux épices de Noël et copeaux de chocolat et sa crème anglaise	 Potage St Germain (<u>pois cassés</u>)  Pavé fromager <u>Carottes fraîches</u>   Fromage frais sucré   Orange 

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
<u>Œufs durs</u> sauce tomate Duo de <u>brocolis</u> et <u>chou-fleur</u>	Idem menu standard		 Croustillant <u>avoine-carotte-panais-</u> <u>fromage sauce safranée - Pommes</u> duchesses - Haricots verts	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.