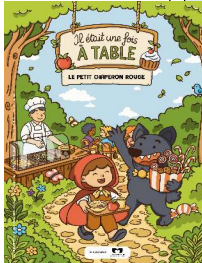


Les menus du 09 au 15 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	LE PETIT CHAPERON ROUGE	Vendredi
 Potage Crécy au fromage (<u>carottes fraîches</u>)  🍴 🍴  Merlu sauce à l'aneth Torsades tricolores 🍴 🍴 Petit moulé aux noix 🍴 🍴 Clémentine 	Salade de riz 🍴 🍴  <u>Saucisse blanche</u> au jus <i>S/porc : Saucisse de volaille</i> Purée de <u>céleri frais</u>  (<u>pommes de terre</u>) 🍴 🍴 St Paulin 🍴 🍴 <u>Poire</u> 	FÉRIE ARMISTICE 1914-1918 	Salade de <u>chou rouge</u>  vinaigrette à la crème de marrons 🍴 🍴 <u>Pilons de poulet</u> sauce aux champignons des bois Pommes forestines 🍴 🍴 <u>Fromage blanc</u> aux fruits  rouges 🍴 🍴 Galettes au beurre	Jus d'orange 🍴 🍴 Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre (<u>carottes fraîches-courgettes-navets</u>)  <u>frais</u> -poivrons-oignons-tomates) 🍴 🍴 Camembert à la coupe 🍴 🍴 Purée pomme-banane (coupelle)

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Flageolets à la crème de tomate Torsades tricolores	Saucisse veggie au jus Purée de <u>céleri frais</u> (<u>pommes de terre</u>)		Omelette nature sauce aux champignons des bois Pommes forestines	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.

Les menus du 16 au 22 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza au fromage  Byriani aux légumes (courgette-carotte fraîche-  petits pois-fèves-raisins-curry)  Riz  Carré de l'est à la coupe  Pomme 	<u>Salade verte</u>  Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre et épaule) S/porc : Tartiflette à la volaille  *fromage dans le plat  Orange 		Salade de betteraves rouges  au cerfeuil  Colin sauce au citron Potée de légumes auvergnate (pommes de terre-carotte-chou chinois)   <u>Tome à l'ail des ours</u> <u>à la coupe</u>  Cake au chocolat  	Salade de <u>carottes râpées</u>   <u>Spaghettis</u> à la bolognaise   Emmental râpé  <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	Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre)		Pavé fromage épinards aux graines de courge - Potée de légumes (pommes de terre-carotte-chou chinois)	<u>Spaghettis</u> à la bolognaise végétale (égrené végétal)

 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 novembre 2026

				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Potage aux <u>poireaux frais</u>   <u>Sauté de porc</u> au curry S/porc : Sauté de dinde Pommes cubes rôties  Gouda  Flan vanille nappé caramel	Taboulé  Nuggets de poulet (filet) Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons  <u>Brie à la coupe</u>  <u>Clémentine</u> 		Salade coleslaw <u>(chou blanc - carottes)</u>    Gnocchis sauce à la provençale  Râpé italien  <u>Yaourt arôme myrtilles</u>	Salade d'endives aux  dés de mimolette  Fricassée de <u>bœuf</u> sauce au miel Purée de <u>courge butternut</u>   Bleu à la coupe  Compote <u>pomme</u> -pain d'épices 

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 au curry Pommes cubes rôties	Bouchées de blé panées Ketchup <u>Petits pois</u> aux oignons		Idem menu standard	 Galette haricots blancs, échalote et persil sauce au miel Purée de <u>courge butternut</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 30 novembre au 06 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de macédoine 🍷 🍷  Poisson meunière citron Epinards à la crème 🍷 🍷 Carré de l'est à la coupe 🍷 🍷 Moelleux à l'ananas 🏠	Salade de betteraves rouges 🍷 sauce au fromage blanc 🍷 🍷 Colombo de lentilles corail au curcuma et lait de coco  Riz 🍷 🍷 Emmental à la coupe 🍷 🍷 Pomme 🍷		Salade verte au maïs 🍷 🍷 Choucroute (chou et pommes de terre) 🍷 avec knack 🐷 S/porc : Knack de volaille Moutarde douce alsacienne 🍷 🍷 Munster à la coupe 🍷 🍷 Clémentine 🍷	Potage à la crème de courgette 🏠 🍷 🍷 <u>Emincé de poulet</u> sauce tomate Coquillettes 🍷 🍷 Fromage frais au sel de Guérande 🍷 🍷  Petits-suisse fruités

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

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé citron Epinards à la crème	Idem menu standard		Saucisse veggie au jus Pommes nature Chou à choucroute	Fricassée de haricots rouges, maïs, poivrons et sauce tomate Coquillettes

 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.